Pechugas Cordon Bleu por Sonia Ortiz

Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Arándanos: 3 Unidades
Azucar: 3/4 Tazas
Leche: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Pan Rallado: 2 Tazas
Aceite de canola: c/n
Huevos: 2 Unidad
Chile chipotle adobado: 1 Unidad
Suprema de Pollo: 2 Unidades
Harina: 1 y 1/2 Taza

Guarnición

Chauchas: 50 grs
Calabacín: 1 Unidad
Quinoa: 1/2 Taza
Ajo: 2 Dientes
Brócoli: 1/4 Unidad
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Relleno

- Picar finamente el *chile chipotle* adobado.
- Poner a cocer los *arándanos* (moras azules), junto con el azúcar y el *chile chipotle* picado, en una olla sobre la estufa
- Mover constantemente con una cuchara de madera durante 20 minutos o hasta que se pueda ver el fondo de la olla al pasar la cuchara
- Dejar enfriar.

Pechugas

- Colocar las milanesas de *pollo* sobre una tabla para picar y salpimentar.

- Poner una *rebanada* de queso gruyere sobre cada milanesa, añadir un poco de mermelada de *arándanos* en uno de los extremos
- Enrollar para formar un cilindro
- Fijar con palillos de madera
- Reservar.
- Batir ligeramente los huevos en un tazón
- Agregar la leche y mezclar de nuevo.
- Pasar cada rollo por *harina* y sacudir el exceso
- Sumergir en la mezcla de *huevo*, escurrir brevemente y revolcar en un plato con el pan molido.
- Colocar los rollos sobre una placa aceitada y hornear durante 20 o 30 minutos o hasta que estén dorados.

Guarnición

- Cortar la *zanahoria*, las chuchas y el broccoli en cubos
- Blanquearlos 30 segundos
- *Dorar ajo* en una sartén con aceite de oliva
- Agregar en la sartén las verduras blanqueadas
- Rehogar todo por unos minutos
- Agregar la *quinoa* previamente cocida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechugas-cordon-bleu-por-sonia-ortiz