

Pechugas de pollo con amaranto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Naranja: 1 Unidad

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Mil Hojas de Papas

Sal: A gusto

Papas: 1 k

Crema de leche: 250 cc

Polenta

Sal: 250 A gusto

Salsa

Caldo De Pollo: 500 cc

Chile Guajillo: 4 Unidades

Canela en rama: 1 Unidad

Naranja: 1 Unidad

Aceite De Maíz: 1 cda.

Pechugas de pollo: 4 Unidades

Huevos: 4 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Chile ancho: 4 Unidades

Aceite De Maíz: 1 cda.

Varios

Cebolla Morada:

Epazote:

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de las pechugas, condimente con sal y reboce con el pan rallado.
- Exprima la *naranja*.
- En una sartén con el aceite dore las pechugas.

Salsa

- Limpie los chiles, elimine las semillas y la membrana.
- Pele la *cebolla* y corte en octavos.
- En una sartén caliente tueste los chiles.
- Agregue el aceite, la rama de canela, el *ajo* y la *cebolla*.
- Pase todo a una licuadora, con el caldo y el *jugo de naranja*
- Licúe
- Rectifique la sazón.

Mil hojas de papas

- En un bowl mezcle los huevos con la sal y la *crema* de leche.
- Pele las papas y corte en finas láminas.
- Disponga en una fuente para horno, cubra con los huevos y la *crema* de leche.
- Cocine en horno caliente durante 1 hora.

Presentación

- Disponga una pechuga en el costado de un plato, sirva una porción de mil hojas de papas.
- Acompañe con la salsa
- Decore con hojas de *epazote* y *cebolla* morada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pechugas-de-pollo-con-amaranto>