

# Pechugas envueltas con puré de papas y azafrán

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 60 cc

### Puré de azafrán

**Manteca:** 40 g

**Sal gruesa:** 1 cda.

**Ciboulette:** 1 cda.

### Relleno

**Ciboulette:** 1 cda.

**Queso Parmesano:** 80 grs.

**Chauchas:** 150 grs.

### Salsa

**Mostaza de Dijon:** 2 cda.

**Anchoas:** 3 Filetes

**Aceite De Oliva:** 20 cc

### Varios

**Pimentón:** 1 cda.

**Ciboulette:** A gusto

**Pechugas de pollo:** 2 Unidades

**Pan integral:** 6 Rodajas

**Papas:** 3 Unidades

**Azafrán:** 1 Cápsula

**Enebro:** 1 cdita.

**Huevo:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Crema de leche:** 100 cc

## Preparación de la Receta

- Corte pegado al *hueso* para retirar las pechugas. Haga un corte en las pechugas para ahuecar el centro, formando una bolsa.

## Relleno

- En un bowl con agua fría descongele las chauchas. Cuele.
- En un procesador coloque las chauchas, el *huevo*, la sal y la pimienta. Procese hasta lograr un puré.
- En un bowl coloque el puré de chauchas y el queso parmesano. Mezcle bien.
- Coloque la preparación en una manga. Reserve.

## Armado

- Retire la corteza del pan y aplaste con la ayuda de un palo de amasar.
- Rellene las pechugas con el relleno de chauchas y cierre con palillos.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva selle las pechugas condimentadas con sal de ambos lados.
- En una placa para horno con aceite de oliva, coloque las pechugas, pinte las rodajas de pan con aceite de oliva de ambos lados y cubra las pechugas de *pollo*.
- Precaliente el horno a 200°.
- Lleve al horno las pechugas de *pollo* y cocine durante cinco minutos.
- Retire las pechugas del horno, quite los palillos.

## Puré de azafrán

- Pele las papas y corte en cubos.
- Pique las *bayas* de enebro.
- Pique el *ciboulette*.
- En una olla con agua salada hirviendo cocine las papas, agregue las vallas de enebro. Cuele y reduzca a puré.
- Incorpore la *mantequilla* y el **azafrán**, lleve a fuego bajo y condimente con *ciboulette*.

## Salsa

- Triture los filetes de anchoas, agregue una cucharada de *crema* de leche, hasta lograr una pasta.
- En una olla coloque la pasta de anchoas, agregue el resto de la *crema* de leche, la *mostaza* y el aceite de oliva.
- Lleve a fuego suave hasta entibiar.

## Presentación

- En un plato coloque las pechugas rellenas, cortadas a la mitad, el puré de *azafrán*. Rocíe con la salsa de anchoas. Decore con *pimentón* y *ciboulette* entero.