Pechugas envueltas con puré de papas y azafrán



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 60 cc
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Pan integral: 6 Rodajas

Puré de azafrán

Manteca: 40 g
Sal gruesa: 1 cda.
Ciboulette: 1 cda.
Papas: 3 Unidades
Azafrán: 1 Cápsula
Enebro: 1 cdita.

Relleno

Ciboulette: 1 cda.
Queso Parmesano: 80 grs.
Chauchas: 150 grs.
Huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Mostaza de Dijon: 2 cda.
Anchoas: 3 Filetes
Aceite De Oliva: 20 cc
Crema de leche: 100 cc

Varios

Pimentón: 1 cda.
Ciboulette: A gusto

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 *manteca* 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechugas-envueltas-con-pure-de-papas-y-azafran