# Pechugas rellenas con perfume de lavanda

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Pimienta**: A gusto
**Pechugas de pollo**: 4 Unidades
**Miel**: 1 cda.
**Sal gruesa**: Cantidad necesaria
**Flores de lavanda**: 5 Unidades
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Limon**: 2 Rodajas

### Guarnición

**Pepinos**: 2 Unidades
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Repollo blanco**: 1/2 Unidad
**Berro**: Cantidad necesaria
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Aceitunas verdes**: 30 g

### Relleno

**Leche**: 150 cc
**Ciboulette**: 1 cda.
**Pan lactal integral**: 6 Rodajas
**Nueces**: 50 g
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Pan Rallado**: Cantidad necesaria

### Salsa de vino

**Salsa Inglesa**: 50 cc
**Orégano**: 2 Ramas
**Tomillo**: 2 Ramas
**Vino Tinto**: 500 cc

### Vinagreta

**Jugo de Limón**: 1/2 Unidad
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

- En una olla ponga la miel, tres cucharadas de aceite de oliva, el *limón*, pimienta y las flores de lavanda.
- Coloque sobre la parrilla a calentar.
- Limpie las pechugas, y abra en forma de bolsa o en forma de libro.

## Relleno

- Pique las nueces.
- Pique el *ciboulette*.
- Retire la corteza del pan y remoje con leche.
- Coloque en un colador y retire el exceso de líquido.
- Mezcle con pan rallado, sal, aceite de oliva, pimienta, nueces y el *ciboulette*.

## Armado

- Coloque el relleno dentro de una manga de repostería.
- Rellene la pechuga abierta en forma de bolsa y cierre con un palito de madera.
- Coloque el relleno sobre las pechugas abiertas como un libro, enrolle y ate con un hilo de cocina.
- Condimente con aceite de oliva y sal gruesa.
- Coloque sobre la parrilla a grillar de ambos lados.
- Pinte con la infusión de lavanda durante la cocción.

## Guarnición

- Corte los pepinos en rodajas al bies.
- Condimente con aceite de oliva y coloque sobre la *plancha* a grillar de ambos lados.
- Pinte con la infusión de lavanda, retire y corte en tiras.
- Corte las aceitunas en rodajas y condimente con aceite de oliva.
- Coloque sobre la *plancha* a grillar
- Corte el *repollo* con las manos tamaño bocado.

## Vinagreta

- En un bowl coloque el *jugo* de *limón*, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Mezcle hasta emulsionar.
- En un bowl coloque el *repollo*, el *berro*, los pepinos y las aceitunas.
- Condimente con la vinagreta.

## Salsa de vino

- En una olla coloque el vino tinto, la salsa inglesa, *orégano* y *tomillo*.
- Deje reducir a fuego bajo.
- Retire las hierbas y reserve.

## Presentación

- Sirva las pechugas cortadas al medio, acompañe con la ensalada y rocíe con la salsa de vino.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pechugas-rellenas-con-perfume-de-lavanda**