Pechugas rellenas de queso panela con mermelada de chiles

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el agua de pepino

Jugo de Limón: A gusto
Azucar: Cantidad necesaria
Agua: Cantidad necesaria
Pepinos: Cantidad necesaria

Para el puré de camote

Sal: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Piña: 4 Rodajas
Mantequilla: 1 cda.
Arúgula: A gusto
Camote: 200 g

Para la mermelada de chiles

Cebollas blancas: 2 Unidades
Chiles moritas: 3 Unidades
Piloncillo: 2 Unidades
Chile Chipotle: 1 Unidad
Aceite: Cantidad necesaria

Para las pechugas

Queso Panela: 100 g
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Para las pechugas

- Limpiar las pechugas, quitarles la grasa y partirlas por la mitad.
- Cortar el queso en tiras
- Introducir un cuchillo en las pechugas a lo largo y girar para abrir espacio y rellenar con el queso.
- *Dorar* las pechugas en un sartén con un poco de aceite de oliva.
- Agregar un poco de sal y pimienta.
- Hornear las pechugas por 15 minutos a 180 grados.

Para la mermelada de chiles

- Cortar la *cebolla* en rodajas.
- En una olla caliente agregar un poco de caliente.
- Vaciar la *cebolla* y un *piloncillo*.
- Dejar freir.
- En un procesador moler los chiles enteros hasta que queden hechos polvo.
- Vaciar el *chile* en polvo con las cebollas caramelizadas y agregar agua y sal.
- Dejar cociendo a fuego medio por 1 hora aproximadamente.

Para el puré de camote

- Cocer los camotes en agua.
- Pelarlos y agregar *mantequilla* y sal.
- Machacar para formar el puré.

Para el montaje final

- En un comal caliente asar rebanadas de *piña*.
- Colocar sobre la *piña* las rebanadas de pechuga y bañar con la mermelada de chiles.
- Acompañar con el puré y *arugula*.

Para el agua de pepino

- Partir los pepinos y quitarles las semillas y la piel.
- Licuar los pepinos con *jugo* de *limón*, azúcar y agua.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechugas-rellenas-de-queso-panela-con-mermelada-de-chiles