Pechugas rellenas en salsa de damascos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pechugas de pollo: 4 Unidades

Puré de batatas

Batatas: 4 Unidades
Leche: Cantidad necesaria
Miel: 1 cda.
Manteca: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto

Relleno

Queso cabra-untar: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Nuez Moscada: 1 Una pizca
Hierbas picadas: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Ricotta: 100 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Espinaca blanqueada: 1 Taza
Cebolla picada: 1 Unidad

Salsa de damascos

Vino Blanco: 50 cc
Caldo De Pollo: Cantidad necesaria
Zest de limón: 1/2 Unidad
Puerros: 2 Unidades
Damascos secos: 5 Unidades
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Hierbas frescas:
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Relleno

- En una sartén con aceite de oliva y *manteca*, rehogue la *cebolla*, condimente con sal.
- Corte el queso de cabra en cubos.
- Pique la *espinaca* blanqueada y escurrida.
- En un procesador coloque el queso de cabra y la *espinaca* y procese hasta lograr una pasta.
- En un bowl coloque las hierbas picadas (oregano, *perejil*, salvia, *tomillo*, etc) la *ricota*, la *cebolla* rehogada, la pasta de queso y *espinaca* y el *huevo*, condimente con sal, pimienta y nuez moscada
- Mezcle bien y deje enfriar.

Armado

- Levante la piel de un lado de las pechugas y coloque el relleno, doble la piel hacia abajo, formando una bola con la pechuga.
- En una fuente para horno con aceite de oliva, coloque las pechugas rellenas bien juntas, condimente con sal y pimienta.
- Lleve al horno precalentado a 180° por 30 / 35min.

Puré de batatas

- Pele y corte en cubos las batatas.
- En una olla con agua salada hirviendo cocine las batatas, cuele y reduzca a puré.
- En la olla coloque la leche, la *manteca* y la miel a calentar, agregue la *batata* pisada, condimente con sal y pimienta
- Mezcle y reserve caliente.

Salsa de damascos

- Hidrate los damascos en caldo tibio y luego corte en láminas finas.
- Corte la parte blanca del *puerro* en láminas finas.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, saltee el *puerro* con sal, agregue los damascos y el zest de *limón*.
- Desglase con vino blanco, deje evaporar el alcohol, retire del fuego y procese, vulva a colocar al fuego y añada el caldo.
- Al final emulsione con *manteca* fria.

Presentación

- En un plato sirva la pechuga, el puré de batatas y la salsa de damascos
- Decore con hierbas frescas y rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechugas-rellenas-en-salsa-de-damascos