

Pimentones Rellenos de Cuscús con Pollo



Ingredientes

Armado

Brotes: Cantidad necesaria

Pechuga de pollo

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Aceite: Cantidad necesaria

Pechuga de pollo aplanada: 1 Unidad

Relleno de cuscús

Tomillo: 1 cdita.

Cuscús: 2 Tazas

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Cebolla de cambray: 2 Unidades

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Romero: 1 cdita.

Mantequilla: cantidad necesaria

Piñones: 1/2 Taza

Agua: Cantidad necesaria

Brócoli en floretes, blanqueado y picado: 1 Unidad

Cacahuete: 1/2 Taza

Chile serrano: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Jugo de 1 limón:

Pistache: 1/2 taza

Salsa de durazno y chipotle

Chile chipotle en escabeche: 1 cda

Caldo De Pollo: 1/4 Taza

Duraznos en almibar: 1/2 taza

Preparación de la Receta

Pechuga de pollo

- Salpimentar la pechuga. En una sartén con aceite caliente, sellar por ambos lados. Luego cortar la pechuga en cubos. Reservar.

Relleno de cuscús

- Colocar el cuscús en un tazón.
- En una olla, calentar agua y agregar aceite de oliva, *mantequilla* y sal.
- Verter el contenido de la olla sobre el tazón con cuscús, hasta cubrirlo. Tapar inmediatamente con película de PVC y reservar.
- Cortar las cebollas de cambray en rodajas. Por otro lado, cortar el *chile* serrano y los pimientos en cubos pequeños.
- Una vez hidratado el cuscús, agregar los vegetales.
- Cortar en trozos los pistaches y los cacahuates. Incorporar al cuscús, junto con los piñones. Agregar el *jugo de limón*, el *romero* y el *tomillo*.
- Por último, agregar el **pollo** asado y salpimentar.

Pimentones

- Rellenar los pimentones ya pochados y limpios con la preparación. Reservar.

Salsa de durazno y chipotle

- Licuar los duraznos junto con el *chipotle* y el caldo de *pollo*. Reservar.

Armado

- Colocar un espejo de salsa en el plato, acomodar los pimientos rellenos y decorar con los brotes. Servir y disfrutar.
- Al comprar el *pollo*, elige aquel que tenga la piel rosada, húmeda y sin manchas. Tampoco debe estar pegajosa y no debe haber demasiada grasa entre la piel y la carne. La pechuga tiene presentar un aspecto redondeado. Si es orgánico, se achicará menos en la cocción.
- Prepara [caldo de pollo](#) casero. Siempre es más sabroso y saludable.
- Para más recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "[Sazón Casero](#)".

Consulta la receta original en <https://elgourmet.com/recetas/pimentones-rellenos-de-cuscus-con-pollo>