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
Cacahuate: 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 m&aacute

- S 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