

# Pollito lechal rostizado en salsa de queso de cabra y epazote

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Pollo Bebé deshuesado:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Relleno

**Cebolla:** 1 Unidad

**Choclo cocido:** 50 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Huitlacoche:** 50 g

**Tomates pelados, sin semillas y cortados en cubos:** 2 Unidades

## Salsa

**Crema:** 50 cc

**Epazote:** 30 g

**Queso de cabra blanco:** 50 g

## Verduras deshidratadas

**Tomate redondo:** 1 Unidad

**Zuchini:** 1 Unidades

**Aceite De Oliva:** 1 cda.



**Orégano:** 1 cda.

**Manteca:** 1 cda.

**Pimienta Negra en grano:** 1 cda.

**Epazote:** 30 g

**Zuchini:** 2 Unidades

**Ajo:** 1 Diente

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

# Preparación de la Receta

- Retire los muslos y las alas del *pollo* bb, deje las pechugas y la piel.
- Reserve los muslos.

## Relleno

- Pele y pique la *cebolla*.
- Pele y pique el *ajo*.
- Corte el zucchini en cubos.
- Pique el **epazote**.
- Pique el hongo *huitlacoche*.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva rehogue la *cebolla* junto con el *ajo*, el zucchini, el *choclo* en grano, los *tomate* pelados y cortados en cubos, los *hongos* picados, sal y pimienta.
- Añada el *epazote* picado y cocine por un minuto más.

## Armado

- Coloque el relleno en el centro del *pollo* BB y cierre con hilo parrillero.
- Coloque en un plato y espolvoreé con *orégano* y pimienta.
- Deje *marinar* en la heladera durante dos o tres horas.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva, selle el *pollo* relleno y los muslos reservados de ambos lados salpimiente y cocine hasta *dorar*.

## Verduras deshidratadas

- Corte el *tomate* en rebanadas finas.
- Corte el zucchini en rebanadas finas con ayuda de una mandolina.
- Espolvoreé con sal y pimienta, aceite de oliva y coloque en una placa par horno con silpat.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve las verduras al horno hasta deshidratar.

## Salsa

- Pique el *epazote*.
- En una olla caliente la *crema* y añada el queso de cabra, salpimiente mezcle y deje cocinar un minuto
- A último momento añada el apazote picado.

## Presentación

- Retire el hilo del *pollo* y corte por la mitad.
- Sirva el *pollo* relleno en el centro del plato junto con los muslos, rocíe con la salsa y decore con las verduras deshidratadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollito-lechal-rostizado-en-salsa-de-queso-de-cabra-y-epazote>