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.
Orégano: 1 cda.
Manteca: 1 cda.
Pimienta Negra en grano: 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
Epazote: 30 g
Zuchini: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Crema: 50 cc
Epazote: 30 g
Queso de cabra blanco: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto

Verduras deshidratadas

Tomate redondo: 1 Unidad
Zuchini: 1 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
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 zuchini 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 zuchini, 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 zuchini 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