Pollito ye-ye



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Semillas de cilantro: 1/2 cdita.
Pimienta verde en grano: 5 Unidades
Pasta de chile chipotle: 2 cdas.
Vino Tinto: 1 Taza
Semillas De Mostaza: 1/2 cdita.
Paprika: 1 cdita.
Zanahorias baby: 20 Unidades
Tomates guaje: 2 Unidades
Berenjena: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Semillas maple: 1/2 cdita.
Ajo: 1 Diente
Romero fresco: 6 Ramas
Pimienta: A gusto
Tomillo fresco: 6 Ramas
Pechuga de pollito: 2 Unidades

Guarnición

Hojas de Albahaca: 5 Unidades
Mejorana: 5 Hojas
Hongos Portobellos grandes: 6 Unidades
Mantequilla clarificada: 2 cdas.

Salsa ye-ye

Pimiento naranja: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Paprika: 1 cdita.
Pimiento rojo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Granos de elote fresco: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Sazone las pechugas con pimienta y realice sobre la piel unas incisiones superficiales.
- En un mortero coloque las semillas de *cilantro*, *mostaza*, los granos de pimienta verde, las semillas maple, *páprika*, el diente de *ajo* previamente pelado y cortado en láminas y ¼ taza de aceite de oliva, comience a triturar, luego reserve.
- Corte los tomates en cuartos.

- Corte la *berenjena* con piel en rodajas.
- Pele las zanahorias baby.

Salsa ye-ye

- Prepare un coulis de pimientos, ase los pimientos en el horno junto con los dientes de *ajo*, terminada la cocción quíteles la piel y procéselos.

Guarnición

- Corte los portobellos en juliana.

Armado

- En una sartén bien caliente con aceite de oliva selle las pechugas de *pollo* primero del lado de la piel.
- En una placa forrada con papel aluminio acomode los cuartos de *tomate* y las rodajas de *berenjena*, unte ambos con el aceite de semillas que preparo en el mortero anteriormente, luego coloque sobre los tomates las ramas de *tomillo* y sobre la *berenjena* las ramas de *romero*, sazone con pimienta negra y cocine en horno precalentado durante aproximadamente 20 minutos.
- Una vez que de vuelta las pechugas incorpore a los lados la pasta de *chile chipotle* y desglace el vino tinto, deje reducir a fuego mínimo.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva saltee las *zanahoria* baby, sazone con pimienta y sal, y cuando comiencen a dorarse incorpórelas a la sartén con las pechugas, cuando las zanahorias estén tiernas retire del fuego.
- En la misma sartén donde salteo las *zanahoria* saltee los granos de *elote*, incorpore la *páprika*, saltee unos minutos y agregue el coulis de pimientos, mezcle, sazone con sal y pimienta y deje espesar a fuego mínimo.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva saltee la juliana de *hongos* portobellos, incorpore la *mantequilla* clarificada, mezcle y perfume con hojas de *mejorana* y hojas de *albahaca*, cocine unos minutos más y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de portobellos y zanahorias baby, encima acomode una *rodaja* de *berenjena* y luego una pechuga de pollito, por ultimo salsee con la salsa ye-ye y decore con cuartos de *tomate*
- Acompañe con una copa de vino tinto *merlot*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollito-ye-ye