

# 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>