Pollo ai peperoni e melanzane (pollo con pimientos y berenjenas)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Pimientos rojos: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Pimientos Verdes: 2 Unidades
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Tomates en conserva: 1 Lata
Aceite De Oliva: 1 cda.
Caldo De Pollo: 50 cc
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Berenjenas: 200 g
Harina: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Vino blanco seco: 50 cc

Batido de hierbas

Perejil Crespo: 30 Cantidad necesaria
Romero: 1 cda.
Manteca: 1 cda.
Menta: 2 Hojas
Ajo: 1 Diente
Perejil: 30 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Molde de Berenjenas

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: 100 grs.
Berenjenas: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte el **pollo** en cubos grandes.
- Pele la *cebolla* y corte en láminas finas.
- Corte los pimientos rojos en mitades, retire las semillas y corte en cubos.

- Pele el *ajo* y corte en láminas.
- Corte las berenjenas en cubos.
- Corte los pimientos verdes en tiras finas.
- Pique el *tomate* y reserve el *jugo* para la preparación del batido.
- Pique el *romero*.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva, dore el *pollo* previamente enharinado.
- Agregue la *cebolla*, el *ajo*, los pimientos, desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore el *tomate*, el caldo, el *romero* picado, salpimiente y deje cocinar.
- En otra sartén con abundante aceite fría las berenjenas cortadas en cubos, retire y deje escurrir sobre papel absorbente.
- Agregue por último las berenjenas fritas al estofado.
- Pase la *manteca* por la *harina* e incorpore al estofado para ligar.

Molde de berenjenas

- Corte las berenjenas en láminas finas.
- Pase las láminas de berenjenas por *harina* y fría en una olla con abundante aceite caliente.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Batido de hierbas

- Pique bien las hierbas.
- Pele y pique el *ajo* en láminas.
- En una sartén caliente con una cucharada de *manteca* y aceite de oliva saltee las hierbas y el *ajo*.
- Añada el *jugo* de *tomate* reservado, salpimiente y deje cocinar a fuego bajo hasta lograr una consistencia cremosa.

Presentación

- Coloque aceite de oliva en un molde *redondo* y cubra con las láminas de berenjenas fritas.
- Vierta dentro el estofado de *pollo*, y cierre con las láminas de *berenjena*.
- De vuela el molde sobre el palto de presentación y desmolde.
- Rocíe con la salsa y decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-ai-peperoni-e-melanzane-pollo-con-pimientos-y-berenjenas