Pollo con guacamole y mandicoa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pollo / Pechugas: 2 Unidad

Mandioca: 1 Unidad

Guacamole

Limón jugo: 1 cdas.
Cilantro Picado: 1 cdita.
Palta: 2 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Jalapeño: 1/4 Unidad
Ají Colorado: 1/4 Unidad

Guarnición

Chiles: 4 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Tomates Verdes: 4 Unidad

Salsa

Tomate Asado: 1/4 A gusto
Limón jugo: 2 cdas.
Ají Colorado: 1/4 Unidad
Aceite De Oliva: 20 cc
Mango: 1 Unidad
Jengibre fresco: 1/2 cdita.
Lima / Jugo: 2 cdas.

Varios

Pimienta: 1 cdita.
Sal: 1 cdas.
Lima: 4 Rodajas
Aceite de cilantro: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele la *mandioca* y corte en finas tajadas.
- Seque en el horno durante varias horas a fuego muy bajo
- Procese hasta reducirla sin llegar a polvo.
- Salpimiente las pechugas.
- Pase las pechugas por la *mandioca* para formar una costra.
- Selle en una sartén con aceite de oliva no muy caliente para que la *mandioca* no se queme.
- Termine la cocción en el horno
- A mitad de tiempo déle vuelta para que su cocción sea pareja.
- Retire del horno y filetee.

Guacamole

- Parta las paltas al medio elimine el *carozo* y recupere la carne.
- En un bowl rompa con un tenedor y *jugo* de *limón*.
- Agregue el aceite de oliva y mezcle.
- Pique el jalapeño, el *aji* colorado y el *cilantro*, agregue a las paltas.

Guarnición

- Salpimiente y aceite los choclos, los tomatilos cortados en cuartos y los chiles.
- Cocine en el grill.
- Rote las verduras para que su cocción sea pareja
- Desgrane el *choclo*
- Reserve.

Salsa

- Pele y corte el mango en cubos.
- Corte la *cebolla* de verdeo en finas rodajas.
- Pique el *chile*, el tomatillo y el *ají*.
- En un bowl mezcle los mangos, la *cebolla* de verdeo, el *jengibre*, el *jugo* de lima, un poco de aceite de oliva y *chile* asado, mezcle todo y sale.
- Agregue el *pimiento* colorado, el tomatillo, *jugo* de *limón* y un poco más de aceite de oliva.

Arme el plato

- Intercale una feta de **pollo** y un poco de **guacamole** formando una roseta
- Decore con rodajas de lima, esparza algunos granos de *choclo* y salsa de mango
- Rocíe con aceite de *cilantro*
- Acompañe con los chiles y tomatillos grillados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-guacamole-y-mandicoa