

Pollo con queso de cabra y vinagreta de shiitakes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Queso de cabra blando: 300 grs.

Albahaca: 6 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Limon: 1/2 Unidad

Cous cous

Morrón amarillo: 1/2 Unidad

Morrón colorado: 1/2 Unidad

Cous Cous: 200 g

Aceite De Oliva: 30 cc

Ensalada

Aceite de Nuez: 3 cdas.

Ciboulette: 1 cda.

Vinagre de jerez: 1 cda.

Vinagreta de shiitake

Tomillo: 1 cdita.

Vinagre de jerez: 50 cc

Albahaca: 2 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Shiitake: 50 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Tomillo fresco: 3 cdas.

Supremas de pollo: 4 Unidades

Manteca: 20 g

Sal: A gusto

Naranjas: 4 Unidades

Perejil: 1 cda.

Mezclum de Hojas Verdes: 200 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla: 1/2 Unidad

Ciboulette: 1 cdita.

Manteca: 1 cda.

Aceite de Nuez: 1 cda.

Preparación de la Receta

Relleno

- Pique groseramente la *albahaca*.
- Ralle la cáscara de *limón*.
- En un bowl mezcle el queso con el *tomillo*, la *albahaca*, sal, pimienta y la ralladura de *limón*.

Armado

- Retire los excesos de grasa de la pechuga.
- Separe ligeramente la piel de la carne.
- En el hueco rellene con el queso.
- Disponga en una placa enmantecada y salpimiente.
- Cocine en el horno caliente a 190° C durante 12 minutos.

Cous cous

- Exprima las naranjas.
- Corte los morrones en *brunoise*.
- Pique finamente el *perejil*.
- Hidrate el cous cous con el *jugo de naranja*, el *perejil*, los morrones, la sal y el aceite de oliva durante toda la noche.
- Caliente en una sartén con agua.

Vinagreta de shiitake

- Elimine el cabo de los shiitake y corte al medio.
- Corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pique finamente las hierbas.
- En una sartén con la mitad de aceite de oliva y la *manteca* saltee los shiitake.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue la *cebolla*.
- Deglase con el *vinagre*.
- Retire del fuego añada el aceite de nuez, el aceite de oliva y las hierbas picadas.

Ensalada

- Corte el *ciboulette* con la mano.
- En un bowl emulsione el *vinagre* con el aceite.
- Agregue la sal, la pimienta, las hojas de *lechuga* y el *ciboulette*.

Presentación

- En el centro de un plato disponga el **pollo**, en un costado las hojas verdes.

- Acompañe con la vinagreta y el cous cous.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-queso-de-cabra-y-vinagreta-de-shiitakes>