

# Pollo cordón Bleu

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para el aderezo:

**Mayonesa:** 2 Cucharadas

**Miel:** 1 Cucharadita

**Jugo de ½ limón:**

**Mostaza:** 1 Cucharadas

**Ciboulette:** 1 Puñado

### Para el pollo por unidad

**Pechuga:** 1 Unidad

**Jamón cocido:** 1 Feta

**Queso Gruyere:** 30 gr.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Queso Reggianito:** 30 gr.

**Queso muzzarella:** 20 gr.

### Para el rebozado

**Harina:** Cantidad necesaria

**Huevo batido:** Cantidad necesaria

**Panko:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Leche:** Cantidad necesaria

**Pan Rallado:** Cantidad necesaria

### Para la bechamel

**Manteca:** 100 gr.

**Harina:** 100 gr.

**Crema:** 300 gr.

**Nuez Moscada:** A gusto

**Leche:** 300 cc.

**Queso rallado:** 50 gr.

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Para la ensalada:

**Espinaca:** 1 Atado

**Pepino:** 1 Unidad

**Cebollino:**

**Albahaca:**

**Aceite de oliva:**

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Arvejas:** 1 Taza

**Palta:** 1 Unidad

**Eneldo:**

**Menta:**

**Jugo de 1 limón:**

## Preparación de la Receta

- Para la bechamel
- En una sartén de bordes altos derretir la
- *Manteca* sin que se queme
- Agregar *harina* y mezclar bien con batidor hasta
- Integrar y lograr un roux claro.
- Añadir leche, *crema* y mezclar hasta lograr una
- Salsa blanca espesa.
- Incorporar queso rallado, sal, pimienta y nuez
- Moscada
- Debe quedar bien espesa
- Reservar.
- Para el **pollo**
- Abrir la pechuga de *pollo* por un lado tipo
- Libro y entre 2 separadores aplastar con martillo de carnes para bajar el
- Espesor hasta 5 mm aprox.
- Acomodar sobre el *pollo* 1 feta de *jamón cocido*
- dejando los bordes libres-, untar un poco de la bechamel, queso reggianitto rallado
- Por encima.
- Añadir bastones finos de queso gruyere y de muzarella.
- Enrollar por el lado largo envolviendo bien los
- Quesos y formar un rollo firme.
- Envolver fuertemente con papel film hasta
- Formar un tubo firme
- Enfriar hasta que
- Se peguen bien los bordes.
- Una vez frío pasar el *pollo* primero por *harina*,
- Luego por *huevo* con un poco de leche y terminar de apanar por una mezcla de pan
- Rallado y *panko* (50 y 50)
- Freír en abundante aceite caliente (170ª C)
- Hasta *dorar* y cocinar en el interior.
- Para la ensalada
- En un bowl mezclar hojas de *espinaca*, arvejas,
- Pepino aplastado y cortado, *palta* en cubos, cibultette, *eneldo*, *menta* y
- *Condimentar* con sal, pimienta, aceite de oliva y *jugo de limón*.
- Para el aderezo
- Mezclar *mayonesa*, *mostaza*, *ciboulette*, miel,
- *Jugo de limón*
- Para el armado
- Servir el polo en gruesas rodajas con la
- Ensalada con queso rallado por encima y el aderezo de *mayonesa* al lado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-cordon-bleu>