Pollo de Navidad



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arrollado

Sal: A gusto
Aceitunas negras: 50 g
Pimienta: A gusto
Albahaca: 1 Paquete
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Tomates confitados: 1 Taza
Pechugas de pollo: 8 Unidades

Bebida sugerida

Beaujolais Nouveau:

Ensalada

Gajos de limón sutil: 4 Unidades
Sal: A gusto
Palmitos: 1 Lata
Rúcula: 1 Paquete
Jugo de Limón: cc
Aceite De Oliva:
Pimienta: A gusto

Relleno

Sal: A gusto
Tomillo: 1 cda.
Perejil: 2 cdas.
Crema de leche: 200 cc
Pechugas de pollo: 3 Unidades
Nuez Moscada: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Ciboulette: 1 cdas.

Salsa I

Curry: 1 cda.
Yogurt Natural: 250 g

Echalotte: 1 Unidad

Salsa II

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Pimienta: A gusto
Albahaca: 1 Paquete
Mayonesa: 1 Taza
Jugo de Limón: 1 cda.

Tortitas de risotto

Yema: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Relleno

- Corte las pechugas en trozos y procese con la clara
- Agregue la *crema* de leche, la sal, el *echalotte* picado, el *tomillo*, el *perejil*, el *ciboulette*, la nuez moscada y la pimienta.

Arrollado

- Abra cada pechuga al medio.
- Elimine la piel y excesos de grasa de las pechugas y aplaste entre dos films.
- Acomode las pechugas aplastadas sobre un film formado un rectángulo, cubra nuevamente y vuelva a aplastar.
- Savorice toda la superficie con la sal, la pimienta y el *curry*.
- Unte las pechugas con el relleno, esparza la albhaca, las aceitunas y los tomates confitados.
- Con la ayuda del film arrolle las pechugas y termine envolviendo con el film, por último envuelva con papel aluminio.
- Cocine en horno caliente (180/200° C) sobre una placa con una base de agua durante 1 hora aproximadamente.

Salsas

- 1) En una sartén con aceite de oliva saltee el *echalotte* picado con el *curry*
- Añada la sal y el yogurth.
- 2) En un mixer mezcle la nayonesa, la *albahaca*, el *jugo* de *limón*, la sal y la pimienta.

Ensalada

- Pele la *palta* y corte en rodajas.
- Pele los gajos de *limón* sutil a vivo.
- Corte los palmitos al sesgo.

- Mezcle en una ensaladera y condimente con el *jugo* de *limón*, el aceite de oliva, la sal y la pimienta.
- A último momento agregue la *rúcula*.
- Corte el **pollo** en rodajas y sirva en el plato con un poco de salsa de *curry*, un poco de salsa de albahca y ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-de-navidad