

Pollo en costra con puré de alcauciles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Guarnición

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 30 g

Tomillo: 1 Rama

Puerros: 2 Unidades

Masa

Tomillo: 1 cda.

Agua: 170 cc

Huevo: 1 Unidad

Puré

Alcauciles: 8 Unidades

Sal: A gusto

Leche: 2 Tazas

Papas: 100 g

Manteca: 50 g

Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Puré

- Elimine las hojas externas de los **alcauciles** y las durezas
- Corte en cuartos
- Hierva los corazones de *alcauciles* en agua salada con la *papa* y la leche.
- Cuele y seque el exceso de líquido en un sartén sobre el fuego.

- Procese con la *manteca*.

Masa

- En un bowl mezcle el *harina* con el *tomillo*, la sal, el *huevo* y el agua.
- Amase solo para unir los ingredientes.
- Deje reposar en la heladera.
- Haga bollos pequeños y estire a 1, 5 cm de espesor.

Pechugas

- Salpimiente las pechugas y selle en una sartén con aceite de oliva y *manteca*.
- Envuelva las pechugas con la masa, descarte el exceso de masa.
- Cocine en el horno sobre una placa aceitada.

Guarnición

- Corte los puerros en fina juliana.
- Blanquee en agua hirviendo durante 30 segundos
- Ecurra sobre un lienzo y saltee en una sarté con *manteca*
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva una porción de puré en el costado de un plato, en el centro la pechuga fileteada.
- Acompañe con los puerros
- Decore con *tomillo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-en-costra-con-pure-de-alcauciles>