

Pollo en costra de semillas



Ingredientes

Para el pollo

Leche: 100 cc

Pechuga de pollo: 2 Unidades

Hierbas: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Mix de semillas: Cantidad necesaria

Avena arrollada fina: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Harina de Maíz: Cantidad necesaria

Para la salsa de tomate

Tomillo: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 4 Dientes

Tomates: 10 Unidades

Para las papas rosti

Manteca: Cantidad necesaria

Queso Brie: 300 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Papas: 3 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Hongos Portobello: 300 grs.

Preparación de la Receta

Para el pollo :

- Mezclar en un bol mix de semillas, *avena* arrollada fina y *harina* de maíz. Reservar.
- Abrir la pechuga al medio.

- Aplastar con maza.
- Disponer sobre la pechuga una fina capa de hierbas picadas.
- Hacer una mezcla con *huevo*, leche y *ajo*. Reservar.
- Pasar por *harina* y luego por la mezcla de *huevo*.
- Pasar por el mix de semillas, *avena* y *harina*.
- Reservar en la heladera.
- Disponer las pechugas en una placa con un poco de aceite de oliva.
- Hornear a horno fuerte hasta que esté dorada por ambos lados.

Para la salsa de tomate :

- Cortar al medio los tomates perita y redondos.
- Pintar una placa con aceite de oliva.
- Agregar láminas de *ajo* y *tomillo*.
- Disponer los tomates en mitades, cada uno sobre una lámina de *ajo*.
- Hornear a horno fuerte hasta que la piel se quemé.
- Retirar del horno y quitar la piel.
- Colocar en una olla, agregar aceite de oliva y aplastar levemente.
- Salpimentar.

Para las papas rosti :

- Cortar *hongos* portobello en láminas gruesas.
- Disponer en una sartén caliente, rociar levemente con aceite de oliva.
- Cocinar hasta *dorar*. Reservar.
- Cocinar papas con su cáscara en agua hasta llegar a medio punto : el centro debe quedar crudo.
- Una vez frías, *pelar* y rallar.
- Disponer *papa* rallada sobre un separador.
- Colocar los *hongos* dorados y *fetas* de queso brie.
- Salpimentar.
- Cubrir con otra capa de *papa* rallada.
- *Dorar* en una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca*.

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