

Pollo envuelto en papas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición

Queso Cremoso: 50 g

Cebolla: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Zapallitos redondos: 2 Unidades

Radicchio: 50 g

Pimiento verde: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Pollo

Tomillo: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Romero: A gusto

Pechugas de pollo: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Papas grandes: 2 Unidades

Salsa

Anchoas en aceite: 2 Filetes

Vinagre: 1 cda.

Perejil: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Yema: 1 Unidad

Aceto balsámico: 1 cda.

Salsa de radicchio

Radicchio: 50 g

Vinagre: 1 cda.

Aceite De Oliva: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Pollo

- Pele y ralle las papas con la parte gruesa del rallador y descarte el líquido que liberan.
- Pique finamente el *romero*.
- En un bowl combine las papas ralladas con las hojas de *tomillo*, *romero*, sal, pimienta y una cucharada de aceite de oliva.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las pechugas por ambas caras.
- Acomode las pechugas en una fuente, cubra con la mezcla de papas y termine la cocción en el horno caliente.

Guarnición

- Abra los zapallitos al medio y ahueque.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee los zapallitos durante 5 minutos.
- Pique finamente la pulpa de los zapallitos.
- Pique finamente la *cebolla* y el *radicchio*.
- Corte el *pimiento* en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la pulpa de los zapallitos con el *pimiento*, el *radicchio* y la *cebolla*.
- Salpimiente y rellene los zapallitos.
- Cubra con una lámina de queso cremoso, acomode en una placa aceitada y gratine en el horno caliente.

Salsa

- Bata la yema con el aceto balsámico, el *vinagre*, anchoas, *perejil*, sal y pimienta
- Sin dejar de procesar vierta el aceite de oliva en forma de hilo hasta emulsionar.

Salsa de radicchio

- Procese hojas de *radicchio* con *vinagre* blanco, sal y pimienta.
- Sin dejar de procesar vierta el aceite de oliva en forma de hilo hasta emulsionar.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una pechuga, de lado medio zapallito y rocíe los bordes con las salsas.
- Decore con hierbas frescas.

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