

# Pollo Margarita al grill

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Jugo de Limón:** 1 Taza

**Ajo:** 2 Dientes

**Naranjas:** 3 Unidades

**Tequila:** 50 cc

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Pechuga de pollo deshuesada:** 4 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Limones:** 10 Unidades

## Puré de brócoli y ajos rostizados

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Tomillo fresco:** 3 Ramas

**Ajo:** 1 Cabeza

**Caldo de verduras:** Cantidad necesaria

**Yogurt Natural:** 1 Tazas

**Brócoli blanqueado:** 320 g

## Varios

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Ciboulette:** Cantidad necesaria

**Cilantro:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Pele los ajos.
- En un procesador coloque el *jugo de limón*, tequila, la *cebolla*, el *ajo*, el aceite de oliva, sal y pimienta negra.
- Procese hasta emulsionar.
- Condimente las pechugas con sal y pimienta y cubra con la *marinada* de tequila.

- Deje *marinar* por tres horas.
- Corte en el *limón* y la *naranja* en rodajas finas.
- Pele y corte la *cebolla* morada en rodajas finas.
- En un grill bien caliente, coloque las rodajas de *limón*, *naranja* y *cebolla* morada, condimentadas con sal y pimienta junto con las pechugas de **pollo**.
- Deje sellar de ambos lados.
- Retire del grill y coloque en una placa para horno.
- Lleve al horno precalentado a 200° cocine por 10 minutos aproximadamente.

## Puré de brócoli y ajos rostizados

- Corte la parte superior de la cabeza de *ajo* y colóquela sobre papel de aluminio, Rocíe con aceite de oliva, *tomillo* y sal, envuelva y cierre bien.
- Lleve al horno y cocine hasta que esté blando.
- Retire la pulpa de los ajos.
- En una olla con agua hirviendo salada, blanquee el *brócoli*, retire y pase por agua helada.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue la *cebolla* condimente con sal y pimienta.
- En una licuadora coloque el *brócoli*, el yogurt, el caldo de vegetales, la *cebolla* rehogada y la pulpa de ajos.
- Licúe hasta lograr una textura pesada.
- Coloque en una olla a calentar a fuego bajo, sin dejar que hierva

## Presentación

- En un plato coloque la pechuga de *pollo*, junto con los cítricos y la *cebolla* morada, acompañe con el puré de *brócoli* y ajos rostizados.
- Termine con pimienta, *cilantro* y *ciboulette* fresco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-margarita-al-grill>