

Pollo mediterráneo en papillote

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ajos asados: 4 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates redondos: 2 Unidades

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Limon: 1 Unidad

Pechugas de pollo: 4 Unidades

Albahaca: 8 Hojas

Aceitunas negras: 250 g

Romero: 2 Ramas

Perejil: 20 g

Aceite De Oliva: 120 cc

Tomillo: 25 g

Ajos asados

Aceite De Oliva: 1 cda.

Ajo: 1 Cabeza

Bebida sugerida

Vino Syrah – Malbec 1997:

Puré de papas

Ajos asados: 2 Dientes

Albahaca: 6 Hojas

Papas grandes: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 75 cc

Tomates gratinados

Pan Lactal: 2 Rodajas

Tomates mini amarillos: 12 Unidades

Aceite De Oliva: 30 cc

Ajo: 1 Diente

Queso Parmesano Rallado: 20 g

Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de las pechugas y los lomos.
- Condimente la carne con sal y pimienta.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva dore las pechugas por ambas caras.
- Corte los tomates en rodajas gruesas.
- Ralle la cáscara de *limón*.
- Descaroce las aceitunas.
- Pique el *perejil*, el *tomillo* y reserve dos cucharadas de *tomillo*.
- Procese el *perejil* y el *tomillo* con 100 cc de aceite de oliva y sal.
- Mezcle la mitad con la ralladura de *limón*, una cucharada de *tomillo* picado reservado y los ajos asado.
- Disponga láminas de papel aluminio en la mesa de trabajo, rocíe el centro con aceite de oliva, forme un colchón con 3 rodajas de tomates por porción y salpimente.
- Encima de los tomates disponga *tomillo* picado, 2 hojas de *albahaca* y una pechuga por porción.
- Alrededor del **pollo** acomode aceitunas negras y *romero*.
- Finalmente rocíe con el aceite de hierbas y cierre formando un paquete.
- Lleve a una platina y cocine en horno caliente durante 10 minutos aproximadamente.
- Minutos antes de finalizar la cocción abra los papillote, bañe con la mezcla de aceite de hierbas y *limón*, espolvoree con parmesano rallado y termine la cocción durante 2 minutos más.

Ajos asados

- Acomode la cabeza de *ajo* en una lámina de papel aluminio.
- Rocíe con aceite de oliva, envuelva y cocine en el horno.

Puré de papas

- Pele los dientes de *ajo* y obtenga un puré.
- Pele las papas y cocine en abundante agua salada hirviendo.
- Cuele las papas y redúzcalas a puré.
- Procese la *albahaca* con sal y 50 cc de aceite de oliva.
- Mezcle el puré de papas con aceite de oliva, el puré de *ajo* y el aceite de *albahaca*
- Salpimente.

Tomates gratinados

- Ahueque los tomates mini con la ayuda de una cuchara pequeña.
- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- Elimine la corteza del pan y procese.
- En un bowl mezcle miga de pan, el queso, el *ajo*, *perejil* y el aceite de oliva.
- Rellene los tomates con esta mezcla.

- Disponga sobre una placa rociada con aceite de oliva y gratine en el horno

Presentación

- Sirva el puré en un bowl pequeño.
- En el costado de un plato sirva los tomates gratinados y en otro costado el *pollo*, con los tomates, las aceitunas y el *jugo* de cocción.

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