

Pollo relleno con azúcar de caña

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa Inglesa: 1 cda.

Vinagre de vino: 1 cda.

Azúcar de caña orgánica: 5 cdas.

Pollo / Pechugas: 2 Unidad

Vino dulce: 1/2 Taza

Batatas: 2 Unidades

Manteca: 50 g

Aceite: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Relleno

Salsa Inglesa: 1 cda.

Sal: A gusto

Pimentón en polvo: 1 cda.

Pimiento rojo: 1 Unidad

Aceitunas descarozadas: 70 g

Vinagre de vino: 50 cc

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Mostaza: 1 cda.

Cebollas: 2 Unidades

Ciruelas pasas: 9 Unidades

Alcaparras: 70 g

Ajo: 2 Dientes

Vino dulce: 1 Taza

Puerros sólo parte blanca: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpie la pechuga y quítele la piel.
- Abra las pechugas en forma de mariposa y sazónelas con sal y pimienta.
- Lave bien las batatas y cocínelas en una olla con abundante agua hasta que estén tiernas pero firmes
- Terminada la cocción y una vez frías córtelas en rodajas no muy finas.

Relleno

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pique la parte blanca del *puerro*.
- Corte el *pimiento* rojo en *brunoise*.
- Pique las aceitunas descarozadas, las *alcaparras* y cinco ciruelas, las ciruelas restantes córtelas solo por la mitad y reserve.
- En una sartén caliente con aceite de maíz saltee la *cebolla* junto con el *ajo* y el *puerro*, cocine unos minutos y agregue el *pimiento* rojo, las aceitunas, *alcaparras* y ciruelas picadas, mezcle y condimente con salsa inglesa, vino dulce y *vinagre*, deje evaporar el alcohol a fuego máximo y luego cocine a fuego mínimo, incorpore la *mostaza*, *pimentón* molido y sal, mezcle y cocine durante aproximadamente 5 minutos mas.

Armado

- Extienda las pechugas y colóqueles en el centro el relleno y las mitades de ciruelas reservadas, ciérrelas y envuélvalas en papel aluminio, unte previamente el papel con aceite.
- En una olla con abundante agua hirviendo cocine los rollos de **pollo** durante aproximadamente 15 minutos
- Terminada la cocción quite el papel.

- Para el armado de la salsa agridulce

- En una sartén caliente derrita la *manteca*, incorpore luego el azúcar de caña, salsa inglesa, vino dulce y *vinagre*, deje reducir unos minutos y luego agregue los rollos de *pollo*, cocínelos unos minutos y retire del fuego
- Corte los rollos en diagonal.
- En un grill bien caliente selle las rodajas de batatas de ambos lados.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación rodajas de batatas, un rollo de pechuga de *pollo* y salsee con la salsa agridulce.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-relleno-con-azucar-de-cana>