Pollo relleno con deuxelle de champiñones y ensalada de lentejas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada fría de lentejas

Sal: A gusto
Aceto balsámico: A gusto
Tomillo: 2 Ramas
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite De Oliva: A gusto
Albahaca: 5 Hojas
Laurel: 1 Hoja
Lentejas: 1 Taza

Relleno

Cebollas: 2 Unidades
Champiñones: 6 Unidades
Tomillo: 2 Ramas
Supremas de pollo: 2 Unidades
Albahaca: 5 Hojas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 1/2 Taza

Salsa

Sal: A gusto
Yogurt Natural: 1 Tazas
Cebolla de verdeo: 2 Tallos
Salsa de soja: 1 cda.
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

Relleno

- Pele y pique bien pequeñas las cebollas.
- Pique los champiñones.
- Marine las supremas con sal, pimienta y hojas de *tomillo* a gusto, deje reposar en la heladera durante 1 hora aproximadamente
- Abra las supremas.
- En una sartén caliente con 1 cucharada de aceite de oliva, saltee la *cebolla* hasta transparentar, luego agregue los champiñones y condimente con las hojas de *tomillo* y pimienta
- Una vez dorados los champiñones desglace con vino blanco y deje evaporar.
- Añada la sal una vez que el vino se evapore.

Ensalada fría de lentejas

- Pele la *cebolla* y pique bien chiquita solo la mitad.
- Pele y pique la *zanahoria*
- Pique las hojas de *albahaca* justo en el momento de usar.
- En una olla con abundante agua caliente incorpore la ½ *cebolla* entera junto con la hoja de *laurel*, el *tomillo*, sal y las lentejas, cocine hasta que estén tiernas pero que no se desarmen.
- Retire, cuele y deje enfriar.
- Coloque en un recipiente la *zanahoria* junto con la ½ *cebolla* picada, *albahaca*, las lentejas, el aceto balsámico, aceite de oliva y sal, mezcle bien.

Salsa

- Pele y pique el diente de *ajo*.
- Corte en fina juliana solo la parte verde de la *cebolla* de verdeo.
- Coloque en un recipiente el yogurt junto con el *ajo*, la *cebolla* de verdeo, salsa de soja y sal, mezcle bien hasta lograr una pasta homogénea.

Armado

- Sobre las supremas ya abiertas coloque el relleno de champiñones y *cebolla*, enrolle y envuelva con papel aluminio previamente untado con aceite
- Proceda del mismo modo con la suprema restante.
- En una olla con abundante agua caliente cocine los rollos de supremas durante 15 minutos mientras los gira.
- Una vez *cocido* el **pollo** retire el papel aluminio.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los rollos de supremas de todos sus lados.
- Corte los rollos en diagonal.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de ensalada de lentejas, luego acomode el *pollo* y decore con la salsa de yogurt y espolvoree con *albahaca* picada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-relleno-con-deuxelle-de-champinones-y-ensalada-de-lentejas