Pollo relleno con ensalada fría de legumbres

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pollo: 1 Unidad

Ensalada fría de legumbres

Sal: A gusto
Habas: 100 g
Garbanzos: 100 g
Lentejas: 100 g
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 cda.

Relleno

Morrón: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Jamòn crudo: 2 Fetas
Mozzarella: 30 g
Ajo: 1 Diente
Jamón cocido: 2 Fetas

Salsa

Azafrán: 1 Cápsula
Vino Blanco: 30 cc
Echalotte: 4 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Naranja: 1 Unidad

Torta de manteca

Huevos: 4 Unidades

Varios

Hojas verdes:
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Deshuese el **pollo** y retire las alas.
- Corte la carne de la suprema para abrirla y lograr una mayor superficie.
- Envuelva la carne del *pollo* entre dos films y aplaste con un pisón hasta obtener una capa pareja.
- Pique groseramente el *ananá*.
- Corte la *mozzarella* en tiras.
- Ase el *morrón*, pele, elimine las semillas y corte en tiras.
- Descaroce las aceitunas y pique groseramente.
- Pique el *ajo*.
- A una mitad del *pollo* rellene del lado de la carne con el *jamón*, el *ananá* y la *mozzarella*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Enrolle el *pollo* y ate con un hilo de algodón.
- A la otra mitad del *pollo* rellene del lado de la carne con el *jamón* crudo, el *morrón*, las aceitunas y el *ajo* picado.
- Salpimente
- Enrolle y ate con un hilo de algodón.
- Cocine en la parrilla

Ensalada fría de legumbres

- Hidrate las **legumbres**.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una *cacerola* con agua hirviendo cocine las *legumbres* sobre las brasas.
- En un bowl mezcle las *legumbres* con el *ajo*, el aceite de oliva, sal y el aceto balsámico.

Salsa

- Pique finamente la *echalotte*.
- Exprima la *naranja*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *echalotte* sobre las brasas.
- Agregue el vino y el *jugo* de *naranja*, cuando rompa el hervor añada el *azafrán*.
- Salpimente.
- Monte con la *manteca*.

Presentación

- Sirva el *matambre* en una fuente, cubra con la salsa.
- Al costado la ensalada de *legumbres*, en otro costado las hojas verdes, rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-relleno-con-ensalada-fria-de-legumbres