

# Pollo relleno con salsa de cacahuete

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina:** Cantidad necesaria

**Pan Rallado:** Cantidad necesaria

**Aceite Vegetal:** 1 Tazas

**Pechugas de pollo:** 2 Unidades

## Guarnición

**Arroz cocido:** 2 Tazas

**Mango:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

**Hojas de cilantro:** 150 g

**Manteca:** 1 cda.

## Relleno

**Manteca:** 20 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zanahoria:** 1 Taza

**Chauchas:** 200 grs.

**Puerros:** 100 g

**Salsa de ostras:** 6 cdas.

## Salsa de maní

**Puerro:** 1 Unidad

**Salsa de soja oscura:** 2 cdas.

**Mantequilla de maní:** 1 cda.

**Manteca:** 1 cda.

**Azucar:** 1 cda.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Crema de leche:** 250 cc

**Maní pelado:** 1/2 Taza

**Salsa Hoisin:** 1 cda.

## Varios

**Hojas de cilantro:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Separe el lomito de la pechuga.
- Abra la pechuga a la mitad estilo mariposa, cubra con papel film y de unos golpes hacia fuera para aplanar la pechuga
- Repita el mismo procedimiento con el lomito.

### Relleno

- Corte los extremos de las chauchas y corte en juliana.
- Pele y corte la *zanahoria* en juliana.
- Corte el *apio* en juliana
- En una sartén con *manteca* saltee los vegetales, condimente con un poco de sal y cocine a fuego bajo.
- Agregue la salsa de ostras, mezcle y reserve.

### Armado

- Condimente cada pechuga con sal y pimienta.
- Coloque el relleno en el centro y cubra con el lomito de la pechuga, cierre y enrolle.
- Pase la pechuga por *harina*, *huevo* batido y pan rallado.
- Deje reposar.
- En una sartén con aceite vegetal, dore las pechugas de **pollo** de ambos lados.
- Lleve al horno precalentado a 200° hasta terminar la cocción.
- Retire y corte en rodajas.

### Guarnición

- Pele y corte la *cebolla* morada en cubos pequeños.
- Pele y corte el mango en cubos pequeños.
- En una sartén con *manteca* rehogue la *cebolla* morada.
- Agregue el mango, el *arroz* y las hojas de *cilantro*, sal y pimienta.
- Mezcle y reserve.

### Salsa de maní

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pique el *puerro*.
- En una sartén con *manteca*, dore el *maní*, agregue el *puerro* y la *cebolla*.
- Agregue la salsa hoisin, *crema* de leche, salsa de soja oscura, azúcar y la *mantequilla* de *maní*.
- Cocine a fuego bajo hasta espesar.

### Presentación

- En el centro del plato con un aro de metal coloque dentro la *guarnición*, alrededor el *pollo* relleno y la salsa de *maní*.
- Decore con *cilantro* y retire el aro de metal.

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