elGourmet

Pollo relleno con salsa de cacahuate

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 hoissin, *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-cacahuate