

Pollo relleno con tapenade de aceitunas negras

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Crema: 100 ML.

Huevo: 1 Unidad

Brotes verdes: Cantidad deseada

Pimienta: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Jamón York: 100 g

Queso en lonjas: 100 g

Sal: A gusto

Cebollas: 2 Unidades

Azúcar: Cantidad necesaria

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Aceitunas negras descaroizadas: 300 g

Ajo: 1 Diente

Anchoas: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos la *cebolla* en juliana bien fina
- En una sartén con aceite de oliva la caramelizamos con un poco de sal, azúcar y pimienta
- Cuando esté dorada la retiramos y reservamos
- Luego, cortamos las pechugas por la mitad para que queden filetes finos del tamaño de las palmas de las manos extendidas
- Les recortamos los trozos que no sean uniformes y los reservamos.
- Con los recortes de **pollo**, la *nata*, el *huevo*, 1 diente de *ajo*, sal y pimienta hacemos una *crema* en la procesadora
- Reservamos.
- Seguidamente, sobre un papel film agregamos un chorro de aceite de oliva y extendemos la pechuga abierta
- Luego, salpimentamos y agregamos una cucharada de la *crema*, otra de *cebolla* caramelizada, un par de lonjas de *jamón* y otras dos de queso.
- Cerramos el paquete en forma de rollo ayudándonos de papel film y presionamos los extremos para sacar el aire y que quede bien apretado
- Repetimos el proceso con las otras pechugas.
- En una *cacerola* con agua hervida, introducimos los paquetes de *pollo* durante 25 minutos

- Mientras el *pollo* se cocina, preparamos la tapenade

Para ello

- Picamos finamente las aceitunas, las anchoas y el *ajo* con un cuchillo
- Emulsionamos todo con aceite de oliva y rectificamos de sal y pimienta
- Cuando el *pollo* esté listo, lo retiramos y le quitamos el papel film con cuidado
- Luego, los cortamos al *bies* por la mitad

Para el emplatado

- Colocamos el *pollo* sobre el tapenade y decoramos el plato con unas gotas de aceite de oliva y unos brotes verdes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-relleno-con-tapenade-de-aceitunas-negras>