

# Pollo relleno con verduras salteadas en grappa

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pechuga de pollo:** 2 Unidades

**Aceite de oliva en aerosol:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Reducción de uva negra

**Jugo de uva negra:** 40 cc

**Estragón fresco:** 1 cdita.

**Azucar morena:** 10 grs.

## Relleno

**Hojas de Albahaca:** 6 Unidades

**Tomates secos:** 8 Unidades

**Alcaparras en vinagre:** 30 g

**Aceitunas negras descarozadas:** 6 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Verduras

**Grappa:** 30 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Espárragos Verdes:** 5 Unidades

**Zanahorias baby:** 6 Unidades

**Zucchini:** 1 Unidad

**Nabo:** 1 Unidad

**Corazones de alcauciles cocidos:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Haga un corte al medio de la pechuga para abrir.
- Condimente de sal y pimienta.

## Relleno

- Pique las *alcaparras*.
- Pique las aceitunas.
- Hidrate los tomates secos en agua tibia.

## Armado

- Coloque en el centro de la pechuga la *albahaca*, las *alcaparras*, los tomates hidratados y las aceitunas.
- Enrolle y ate con un hilo de cocina, condimente con sal y pimienta.
- En una sartén rociada con aceite de oliva selle la pechuga de **pollo**.
- Lleve al horno precalentado a 180° hasta terminar la cocción.
- Retire el hilo de cocina.

## Verduras

- Limpie los espárragos y retire la parte dura.
- Tornee los zuchinis.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine los espárragos, retire y pase por agua helada.
- Luego blanquee los zuchinis y pase por agua helada.
- Pele y corte la *zanahoria* y el *nabo* en bastones.
- Blanquee en agua hirviendo y pase por agua helada.
- Corte los corazones de *alcauciles* en cuartos.
- En una sartén rociada con aceite de oliva saltee las verduras, condimente con sal, pimienta y esencia de *jengibre*.
- Flambee con grappa, deje evaporar el alcohol y reserve caliente.

## Reducción de uvas

- Deshoje el *estragón*.
- En una olla coloque el *jugo* de uva, el *estragón* y el azúcar negro.
- Deje reducir a fuego bajo y reserve.

## Presentación

- Sirva las verduras junto con el *pollo* cortado al medio y rocíe con la reducción de uvas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-relleno-con-verduras-salteadas-en-grappa>