Pollo relleno de espinacas y almendras pisto papas salteadas y jugo con tomillo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pollo/Patamuslo: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Jugo perfumado con tomillo

Fecula De Maiz: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 1/2 Vaso
Agua: 1 Taza
Tomillo: A gusto
Carcaza de Pollo: 1 Unidad

Papas

Papas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Romero picado: 1 cdas.

Pisto

Tomate: 1/2 Latas
Berenjena: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1/4 Unidad
Zucchini: 1 Unidad
Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Pimiento verde: 1/4 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Relleno

Sal: A gusto
Espinaca: 2 Tazas
Cebolla: 1 Unidad
Almendras picadas: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Deshuese el **pollo**
- Distribuya la carne en forma pareja.
- Condimente con sal.

Pisto

- Pele la *cebolla* y corte en cubos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee la *cebolla* junto con los pimientos previamente cortados en cubos cocine durante 5 minutos a fuego moderado.
- Agregue la *berenjena* y el *zucchini* previamente cortados en cubos cocine 5 minutos más e incorpore el *tomate* y termine la cocción
- Condimente con sal.

Jugo perfumado con tomillo

- Coloque en una sartén caliente, la carcaza previamente cortada en trozos pequeños y dore.
- Agregue el vino deje evaporar el alcohol, vierta agua y cocine durante 40 minutos aproximadamente.
- Cuele y ligue con la fécula de maíz
- Perfume con **tomillo**.

Relleno

- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla* previamente cortada en tiras durante 10 minutos aproximadamente.
- Agregue la *espinaca* previamente lavada y cortada en trozos.
- Incorpore las almendras y condimente con sal.

Papas

- Lave las papas, corte por la mitad a lo largo y retire las puntas.
- Luego corte en medias rodajas finas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee las papas condimentadas con sal durante 10 minutos aproximadamente.
- Agregue el *romero* y termine la cocción.

Armado

- Coloque sobre el *pollo* el relleno.
- Arrolle y bride
- En una sartén con aceite de oliva caliente, dore el *pollo*

- Retire coloque en una placa y termine la cocción en el horno a 180°C durante 9 minutos aproximadamente.
- Retire y corte en rodajas gruesas.

Presentación

- Sirva en un plato el *pollo* sobre una cama de papas y acompañe con el pisto
- Salsee con el **jugo** perfumado con *tomillo*
- Decore con *tomillo*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-relleno-de-espinacas-y-almendras-pisto-papas-salteadas-y-jugo-con-tomillo