

# Pollo sobre cake de vegetales

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Whisky:** 100 cc

**Pimentón dulce:** 1 cdita.

**Manteca:** 1 cda.

**Sal gruesa:** Cantidad necesaria

**Pechugas de pollo:** 4 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Jugo de Limón:** 2 Unidades

## Cake de vegetales

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Pimiento verde:** 1 Unidad

**Zucchini:** 1 Unidad

**Manteca derretida:** 70 g

**Queso Fontina:** 150 g

**Masa Philo:** 8 Láminas

**Sal y pimienta negra:** A gusto

## Varios

**Hojas de Rúcula:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle el *jugo de limón*, sal, pimienta, *pimentón* y whisky.
- Limpie las pechugas y haga un cudriculado en la piel.
- Coloque en una fuente y cubra con la mezcla anterior.
- Deje *marinar* para saborizar las pechugas.
- Coloque las pechugas sobre la parrilla a cocinar del lado de la piel.
- Condimente con sal gruesa y deje grillar de ambos lados por 12 minutos aproximadamente.
- En una olla coloque el líquido restante de la *marinada*.
- Deje reducir a fuego bajo para lograr una salsa.
- Termine con *manteca*, mezcle hasta emulsionar.

## Cake de vegetales

- Corte los extremos del *pimiento* verde, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- Corte el *zucchini* en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* de verdeo en juliana.
- Condimente las verduras con aceite de oliva y coloque a grillar sobre la *plancha* bien caliente.
- Ralle el queso fontina.
- Corte los tomates en cuartos, retire las semillas y corte en cubos.
- Retire las verduras y deje enfriar.
- Coloque en un bowl y agregue el queso fontina, sal y pimienta.
- Pinte la masa philo con *manteca* derretida y doble la masa a la mitad.
- Corte la masa en 4 rectángulos y pinte nuevamente con *manteca* derretida.
- Rellene con las verduras grilladas con queso fontina y cierre formando paquetitos, vuelva a pintar con *manteca* derretida.
- Coloque sobre la parrilla o la *plancha* hasta *dorar*.
- Espolvoree con pimienta negra.
- Retire y corte a la mitad.

## Presentación

- Sirva las pechugas fileteadas sobre los cakes de vegetales y rocíe con la reducción.
- Termine con hojas de *rúcula*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-sobre-cake-de-vegetales>