Suprema de pollo grille, con mezclum y mousse helada de queso de cabra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta en grano: 1 cdita.
Salvia: 4 Hojas
Tomillo: 1 Rama
Cardamomo: 1 cdita.
Limon: 1 Unidad
Pechugas de pollo: 2 Unidades

Ensalada

Hinojo: 1 Unidad
Mezclum de Hojas Verdes: 100 g
Brotes de soja: 50 grs.
Brotes de alfalfa: 50 g

Mousse helada de queso de cabra

Ciboulette: 1 cdita.
Claras: 2 Unidades
Crema de leche: 150 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Queso crema de cabra: 250 g

Torta de clarificación compuesta

Apio: Rama

Vinagreta

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Limon: 1/4 Unidad

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de la pechuga.
- Exprima el *limón* y corte su cáscara en juliana.
- En una platina con bordes altos, disponga la suprema de **pollo**.
- Bañe con el *jugo* de *limón*, encima la cáscara de *limón*, las *especias* y las hierbas.
- Deje *marinar* en la heladera durante 2 horas.
- Retire los ingredientes de la *marinada* y cocine sobre el grill.
- Filetee la pechuga en rodajas gruesas.

Ensalada

- Separe las capas del *hinojo* y corte en emincé.
- Corte las hojas del mezclum con las manos.
- En un bowl mezcle los brotes con el *hinojo* y el mezclum.
- Aderece con la vinagreta

Vinagreta

- Exprima el *limón*.
- En un bowl disuelva la sal y la pimienta con el *jugo* de *limón*.
- Emulsione con el aceite.
- Aderece la ensalada.

Mousse helada de queso de cabra

- Pique finamente el *ciboulette*.
- En un bowl bata la *crema* a 3/4 de su punto.
- Mezcle el queso de cabra con la *crema*.
- En un bowl bata las claras a punto nieve e integre a la *crema* con movimiento envolvente.
- Agregue el *ciboulette*, la sal y la pimienta
- Enfríe en el freezer hasta que tome consistencia.

Presentación

- En el centro de un plato forme un colchón con la ensalada, encima una quenelle de **mousse**, a los costados los filetes de *pollo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/suprema-de-pollo-grille-con-mezclum-y-mousse-helada-de-queso-de-cabra