Suprema de pollo rellena sobre penne rigatti



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Pechugas de pollo: 4 Unidades
Papa: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Penne Rigatti

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Penne Rigate: 150 g
Agua: Cantidad necesaria
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Relleno

Espinaca: 1 Paquete
Nueces: 50 g
Ají picante: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ricotta: 150 g

Salsa

Berenjena: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Zucchini: 1 Unidad
Salsa de tomates: 1 Lata
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad

Varios

Hojas de albahaca fritas:
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte las pechugas de **pollo**, por el centro para abrirla, salpimiente y reserve.
- Pele la *papa* y corte con una mandolina en tiras muy finas.

Relleno

- Pique las nueces.
- Pique los ajíes.
- Corte la *espinaca* en tiras finas.
- En un bowl coloque las nueces, los ajíes, la *ricota* y la *espinaca*
- - Condimente con sal, pimienta y mezcle bien.

Armado

- Introduzca el relleno en el centro de la pechuga de *pollo* y cierre encimando los extremos.
- En una sartén con aceite de oliva selle la pechuga de *pollo* rellena.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una fuente para horno con una *plancha* de silicona coloque la suprema de *pollo* rellena
- Lleve al horno para terminar la cocción.
- Retire la suprema del horno y envuelva con los hilos de *papa*.
- En una *cacerola* con abundante aceite caliente fría la suprema hasta *dorar*.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Corte la suprema en rodajas.

Penne Rigatti

- En una olla con abundante agua salada en ebullición cocine los penne rigatti
- Cuele y coloque la pasta dentro de un bowl, añada aceite de oliva para evitar que se pegue.

Salsa

- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Corte la *berenjena* y la cáscara del zuchini en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee las zanahorias, las berenjenas y los zuchinis y condimente con sal y pimienta.
- Agregue salsa de tomates
- Deje reducir.

Presentación

- Corte la suprema en rodajas.
- En un plato coloque las rodajas de suprema rellena, acompañe con los penne rigatti rocíe con la salsa y termine con unas hojas de *albahaca* fritas y pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/suprema-de-pollo-rellena-sobre-penne-rigatti