

Suprema de pollo rellena sobre penne rigatti

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Pechugas de pollo: 4 Unidades

Penne Rigatti

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Penne Rigate: 150 g

Relleno

Espinaca: 1 Paquete

Nueces: 50 g

Ají picante: 1 Unidad

Salsa

Berenjena: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Zucchini: 1 Unidad

Salsa de tomates: 1 Lata

Varios

Hojas de albahaca fritas:

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Papa: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Ricotta: 150 g

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahoria: 1 Unidad

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 zucchini 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>