Triángulos de ave con pasta de maíz y palta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pasta de maíz y palta

Sal: A gusto
Jugo de Limón: 1 Unidad
Palta: 1 Unidad
Pimiento colorado: 1/2 Unidad
Chile: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Cebolla Morada: 1 Unidades
Granos de choclo: 1 Taza

Salsa

Miel: 2 cdas.
Salsa de soja: 1 Taza
Pimienta: A gusto

Triángulos de ave

Manteca derretida: Cantidad necesaria
Hongos frescos: 100 g
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Masa phylo: 2 Láminas
Clara: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Semillas de sésamo negro: 100 g
Panceta ahumada: 100 g

Preparación de la Receta

Triángulos de ave

- Corte la pechuga, los *hongos* y la *panceta* en cubos pequeños.
- Pique el *ciboulette* y reserve.

- En sartén caliente con aceite de oliva saltee las tiras de *pollo* con la *panceta*.
- Incorpore los *hongos*, saltee unos segundos y salpimiente.
- Procese todo con la clara de *huevo* hasta formar una pasta homogénea.
- Añada el *ciboulette* y mezcle.
- Corte la masa phylo en tiras de 15 cm de ancho y pincele con *manteca* derretida.
- Sobre un extremo de la masa disponga una cucharada de relleno y enrolle formando un triángulo.
- Pincele con *manteca* derretida y espolvoree con las semillas de *sésamo*
- Acomode en una placa y cocine en el horno caliente hasta que se vean dorados

Pasta de maíz y palta

- Pique finamente la *cebolla*, el *pimiento* y el *chile*.
- Pele la **palta** y aplaste la pulpa con un poco de *jugo* de *limón* hasta obtener un puré rústico
- Incorpore la *cebolla*, el *pimiento*, le *chile*, los granos de *choclo*, sal, *jugo* de *limón* y aceite de oliva

Salsa

- En una *cacerola* disponga la salsa de soja, miel y pimienta.
- Lleve sobre el fuego suave y deje reducir hasta que espese ligeramente.

Presentación

- En el centro de un plato sirva la pasta de *palta*, encima el triángulo de *pollo* y rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/triangulos-de-ave-con-pasta-de-maiz-y-palta