Zucchini relleno de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Zucchinis: 6 Unidades
Caldo clarificado de pollo: 2 L

Relleno

Ajos asados: 4 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite Neutro: 1 cda.
Cebolla de verdeo: 300 grs.
Crema de leche: 50 cc
Clara de huevo: 1 Unidad
Pechuga de pollo: 300 g

Verduras

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de sésamo tostado: 4 Gotas
Zanahoria: 1 Unidad
Cáscara de Lima: 1 cdita.
Acelga: 1 Paquete
Choclo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Retire ambos extremos de los zucchinis, como si les quitara una tapa, luego con la ayuda de un sacabocados ahueque el interior de cada uno, de un extremo al otro
- Reserve las tapas de ambos extremos.

Relleno

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Procese la pechuga de **pollo**.

- En una sartén caliente con aceite neutro saltee la *cebolla* de verdeo a fuego mínimo solo unos segundos, sazone con sal.
- Coloque en un recipiente la pechuga procesada junto con los ajos asados, la *cebolla* de verdeo, *crema* de leche, la clara de *huevo*, sal y pimienta, mezcle bien y coloque el relleno dentro de una manga.

Verduras

- Corte el *choclo* en rodajas.
- Separe las pencas de las hojas e acelga.
- Pele la *zanahoria* y corte en finas rodajas.
- Pique la cáscara de lima en fina juliana.

Armado

- Tome una tapa de la parte mas fina del **zucchini**, colóquela y pinche con escarbadientes para que quede firme.
- Luego rellene con la manga desde el lado mas ancho y tape con su tapa correspondiente, pinche con escarbadientes.
- Coloque el caldo clarificado de *pollo* en una olla y lleve a fuego, una vez caliente incorpore los zucchinis, unos minutos antes de retirarlos, incorpore las rodajas de *choclo* junto con las pencas de acelga, la *zanahoria* y la cáscara de lima, sazone con sal y pimienta, y por ultimo añada las hojas de acelga junto con el aceite de *sésamo* tostado, cocine solo un par de segundos mas y retire.
- Quite las tapas de los zucchinis, luego córtelos en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato unas rodajas de zucchinis rellenos en forma de abanico, acompañe con las verduras y por ultimo un poco de caldo.
- Decore con ralladura de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/zucchini-relleno-de-pollo