Pechuga de pollo relleno al Pedro Ximénez

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toñi Hernández



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si queda la salsa muy espesa, añadir Pedro Ximénez y agua a partes iguales y dejar cocer un poco más.

Descripción:
Una receta que se luce como ninguna ante el comensal. No lleva mucho tiempo y ofrece un resultado espectacular con el Pedro Ximénez.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Pechuga de pollo grande
- 1 o 2 lonchas de Jamón York o Serrano
- Queso manchego
- 1/2 de Pimiento rojo y verde
- 3-4 de Ciruelas pasas
- 1 Cebolla
- 1 cucharada rasa de Maicena
- 50 ml. de Pedro Ximénez
- 100ml. de Caldo de pollo
- Aceite de oliva,sal y pimienta

Preparación:

Paso 1
Lavar, pelar y cortar en tiras los pimientos y freír en una sartén con dos cucharadas de aceite. Retirar y colocar sobre papel de cocina.

Paso 2
Sobre una esterilla para sushi extender papel de cocina transparente (film) . Cortar la pechuga en filetes finos y colocarlos sobre el papel de cocina, salpimentar y colocar por encima, el jamón, el queso, los pimientos y por último las ciruelas cortadas por la mitad. Con la ayuda de la esterilla enrollar la pechuga dándole forma cilíndrica, y cerrar bien con más film.

Paso 3
Cocer el pollo en una olla con agua hirviendo unos 5 minutos. Retirar el papel. Añadir dos cucharadas más de aceite a la sartén y dorar el pollo. Sacar y reservar. Cortar la cebolla en Juliana y dejar pochar con una pizca de sal, cuando esté transparente incorporar la maicena y remover. Incorporar el Pedro Ximénez y cuando evapore el alcohol añadir el caldo (se puede utilizar 1/2 pastilla de caldo concentrado disuelto en un vaso de

agua). Dejar reducir hasta que espese. Triturar

Paso 4

Cortar en rodajas la pechuga. En el plato poner un poco de salsa y encima las rodajas de pechuga. Salsear. Acompañar con una ensalada verde con nueces y aliñada con vinagre balsámico de Modena, aceite de oliva y sal.