

Pechugas rellenas con galette de papas

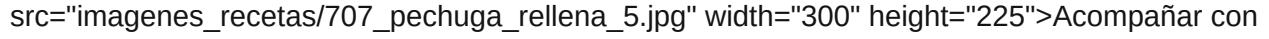
Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0
Pollo — pechugas
Queso — rallado
Nuez moscada
Patata
Nata
Champiñones
Pimienta negra
Sal
Mostaza
Zumo de naranja
Mantequilla
Aceite oliva
Maicena
Queso
Jamón York (jamón cocido)
Espinacas
Tomillo

ELABORACIÓN

Abrir y aplanar las pechugas, hojas de espinaca baby, jamón, queso... cubrir con más hojas de espinaca y arrollar... Mezclar un poco de Maizena con semillas de sésamo y empanar los rollitos. En un wok un chorrito de aceite de oliva y una nuez de mantequilla, sellarlos. Agregar jugo de naranjas, dos cucharadas de mostaza, sal pimienta, champiñones de París fileteados y al final un chorrito de nata, rectificar la sazón.Una vez sellados los rollos

de pollo, desglasar con un chorro de vino blanco, que no le puse porque no tenía y además si le agregan ajies colorados asados al relleno quedará más vistoso y sabroso!!!...  Acompañar con galette de papas. Cortar con una mandolina las papas, armar un círculo superponiéndolas de manera escalonada, salpimentar, una pizca de nuez moscada. queso rallado, briznas de tomillo fresco y trocitos de mantequilla por encima, llevar a un horno moderado hasta que esté doradas.!!!... La galette podrán hacerla también con rodajas finísimas de calabaza condimentada y espolvoreada con azúcar negro o rubio, ideal para acompañar una carne de cerdo.

MAVILLUM