

Pechugas rellenas con galette de papas

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

Pollo - pechugas

Queso - rallado

Nuez moscada

Patata

Nata

Champiñones

Pimienta negra

Sal

Mostaza

Zumo de naranja

Mantequilla

Aceite oliva

Maicena

Queso

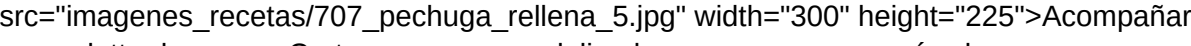
Jamón York (jamón cocido)

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!!!... 

 src="imagenes_recetas/707_pechuga_rellena_5.jpg" width="300" height="225"> 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.