

Pollo relleno con azúcar de caña

INGREDIENTES

Batatas 2 Unidades
Vinagre de vino 1 cda.
Manteca 50 g
Azúcar de caña orgánica 5 cdas.
Aceite 50 cc
Pollo / Pechugas 2 Unidad
Sal y Pimienta A gusto
Vino dulce 1/2 Taza
Salsa inglesa 1 cda.

RELLENO

Salsa inglesa 1 cda.
Vino dulce 1 Taza
Aceite de maíz Cantidad necesaria
Puerros sólo parte blanca 2 Unidades
Mostaza 1 cda.
Aceitunas descaroizadas 70 g
Ajo 2 Dientes
Vinagre de vino 50 cc
Sal A gusto
Cebollas 2 Unidades
Pimentón en polvo 1 cda.
Ciruelas pasas 9 Unidades
Pimiento rojo 1 Unidad
Alcaparras 70 g

PASO A PASO

Limpie la pechuga y quítele la piel.
Abra las pechugas en forma de mariposa y sazónelas con sal y pimienta.
Lave bien las batatas y cocínelas en una olla con abundante agua hasta que estén tiernas pero firmes. Terminada la cocción y una vez frías córtelas en rodajas no muy finas.

RELLENO

Pele y corte las cebollas en brunoise.
Pele y pique los dientes de ajo.
Pique la parte blanca del puerro.
Corte el pimiento rojo en brunoise.
Pique las aceitunas descaroizadas, las alcaparras y cinco

ciruelas, las ciruelas restantes córtelas solo por la mitad y reserve.

En una sartén caliente con aceite de maíz saltee la cebolla junto con el ajo y el puerro, cocine unos minutos y agregue el pimiento rojo, las aceitunas, alcaparras y ciruelas picadas, mezcle y condimente con salsa inglesa, vino dulce y vinagre, deje evaporar el alcohol a fuego máximo y luego cocine a fuego mínimo, incorpore la mostaza, pimentón molido y sal, mezcle y cocine durante aproximadamente 5 minutos mas.

ARMADO

Extienda las pechugas y colóqueles en el centro el relleno y las mitades de ciruelas reservadas, ciérrelas y envuélvalas en papel aluminio, unte previamente el papel con aceite.

En una olla con abundante agua hirviendo cocine los rollos de pollo durante aproximadamente 15 minutos. Terminada la cocción quite el papel.

Para el armado de la salsa agridulce, en una sartén caliente derrita la manteca, incorpore luego el azúcar de caña, salsa inglesa, vino dulce y vinagre, deje reducir unos minutos y luego agregue los rollos de pollo, cocínelos unos minutos y retire del fuego. Corte los rollos en diagonal.

En un grill bien caliente selle las rodajas de batatas de ambos lados.

PRESENTACIÓN

Sirva en el plato de presentación rodajas de batatas, un rollo de pechuga de pollo y salsee con la salsa agridulce.

Receta del chef venezolano Sumito Estévez