

WILLIAMS SONOMA

Pechuga Rellena y Verduras Spicy

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
PECHUGA RELLENA - 250 g pechuga de pollo\milanesa - 50 g de mantequilla - 2 pz de jamón serrano - Hojas de espinaca - 4 pz de cremini o champiñón - Rob de carne asada by Robegrill - Salsa Alfredo y trufa de WILLIAMS SONOMA - 60 ml crema para batir o leche - Queso parmesano al gusto	1. Lavar y desinfectar las verduras. Cortar los champiñones en rebanadas y dejar la espinaca entera sin el tallo. 2. Realizar una mantequilla compuesta con el rob y la mantequilla a temperatura ambiente 3. Colocar la milanesa de pollo sobre un papel aluminio. Colocar el jamón serrano junto a las verduras. 4. Enrollar sobre sí misma la pechuga procurando que toda la verdura quede adentro. 5. Una vez formado el rollo, untar la mantequilla compuesta sobre el rollo de pollo y envolverlo con el aluminio asegurando que quede bien cerrado. Si es necesario, recubrir con otro trozo de papel aluminio. 6. Llevar el pollo a baño maría hasta obtener una temperatura interna de 65 grados internos. 7. Para la salsa, sobre un sartén colocar la salsa Alfredo y trufa. Añadir la crema para batir y el parmesano hasta que esté caliente y fluida para poder bañar la pechuga de pollo.
PURÉ DE PAPA - 300 g papas - 2 pz de barra de mantequilla - 5 pz de diente de ajo - Sal y pimienta al gusto - Hierbas finas al gusto	1. En una olla con agua poner a cocer las papas con los dientes de ajo hasta que esté completamente cocido. 2. Una vez cocido, colar y aplastar junto a la mantequilla sal, pimienta y hierbas finas, hasta obtener la consistencia preferida.
COLIFLOR SPICY - 100 g de coliflor - ½ pz de barra de mantequilla - Sal y pimienta al gusto - Salsa macha	1. Llevar la coliflor a hornear a 180 grados centígrados hasta que esté completamente cocido. 2. En un sartén, derretir la mantequilla y añadir la salsa macha. Integrar la coliflor rostizada y rectificar con sal y pimienta 3. Sobre un plato colocar una cama de puré de papa. Colocar la pechuga rellena y la guarnición de coliflor. Posteriormente bañar la pechuga con la salsa Alfredo y trufa.

