

uvesa

El recetario de UVESA

Receta de pollo

Raciones: 4 raciones.

Temperatura del plato: Caliente.

Material necesario: Tabla de corte, cuchillo, sartén, batidora, rallador, biberón, cortapasas redondo y horno.

Dificultad



Tiempo



Escanea el código para visualizar la receta en nuestra web



Taco de pollo con queso, cebolla encurtida y mayonesa de alcaparras

Ingredientes

- 1 contramuslo de pollo deshuesado
- 30 g de pimentón dulce
- 10 g de orégano
- 150 ml de zumo de naranja
- 80 ml de vino blanco
- 30 g de sal
- 5 g de pimienta negra
- 50 g de harina de trigo
- 5 g de aceite de oliva
- 20 g de queso
- 40 g de cebolla morada
- 175 ml de aceite de girasol
- 50 g de huevo
- 40 g de alcaparras
- 30 g de mostaza en grano
- 60 ml de zumo de limón
- 4 g de pepinillo
- Cebollino
- Agua

Elaboración

PASO 1: Marinar el contramuslo de pollo con el pimentón dulce, el zumo de naranja, el orégano, el vino blanco, la sal y la pimienta.

PASO 2: Hornear a 200° durante 20 minutos. Una vez fuera del horno picarlo con el cuchillo.

PASO 3: Para hacer la tortilla de trigo amasar la harina, el agua, sal y el aceite y dejar reposar 10 minutos.

Una vez transcurrido ese tiempo estirar la masa y cortar con un cortapasas redondo. Cocinar en una sartén antiadherente hasta que coja color.

PASO 4: Para hacer la cebolla encurtida cortar la cebolla roja en juliana. Añadir 20 gr de sal y 20 ml de limón y mezclar bien. Añadir agua tibia hasta cubrir y dejar reposar 30 min.

Ecurrir y añadir 20ml de zumo de limón y 50 ml de agua. Dejar macerar mínimo 6 horas.

PASO 5: Por otro lado, montar la mayonesa y añadirle las alcaparras muy picadas y la mostaza.

Emplatado y observaciones

- En la tortilla de trigo poner de base un poquito de mayonesa, el pollo picado fino, el queso y la cebolla.
- Hacer unos puntos de mayonesa y colocar rodajas de pepinillo finas y cebollino.
- El marinado es similar al de la "Cochinita pibil" cambiando la pasta de achiote por pimentón dulce.
- Se puede cambiar la cebolla encurtida por cebolla roja en crudo.

