

RECETARIO

tienda de sabor
CLUB O SELECCIÓN

BOMBA DE POLLO EN TEMPURA DE NUECES, RELLENA DE QUESO DE PALENCIA Y MANZANA CON VELA DE JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO Y CREMA DE PATATA DE LA OJEDA

INGREDIENTES

- 2 Filetes de pechuga de pollo
- 1 Manzana
- 2 Lonchas de queso curado
- 150 gr. Harina para tempura
- 70 ml. Agua
- Sal
- 1 Loncha de jamón ibérico
- 2 Patatas de la Ojeda
- 100 ml. de Nata
- Mantequilla
- Perejil picado
- 100 gr. de nueces molidas
- 1 Palo de brocheta



PROCEDIMIENTO

Para la tempura:

Mezclamos la harina y el agua, sazonamos y dejamos reposar.

Para la bomba:

Cortamos la manzana la salteamos con un poco de mantequilla y la reservamos.

Espalmamos los filetes de pollo y los rellenamos con el queso y la manzana.

Formamos una bola y la pasamos por la tempura, después por las nueces molidas y la freímos en abundante aceite.

Para el puré:

Cocemos las patatas, una vez cocidas las pelamos y las trituramos con los 100 mililitros de nata, sazonamos y añadimos un poco de manzana.

PRESENTACIÓN

Cogemos la loncha de jamón y la pinchamos longitudinalmente con la brocheta, después la pinchamos en la bomba.

En un plato colocamos un círculo de crema de patata, encima la bomba y decoramos con perejil picado.

SÍGUENOS EN:

facebook



Paseo del Salón 23, Palencia - T.: 979 10 16 66