



Pechuga de pollo

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de cocción	25 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V6000 PowerSteam a partir de 2022

con cobertura de patata

Patatas

400 g Patatas de cocer, pelado

un poco Sal

Pechugas de pollo

4 Pechugas de pollo (aprox.
170 g cada una)

2 rebanadas Queso Raclette, por la mitad

20 g Rúcula

4 Palillo

un poco Sal

un poco Pimienta

Mantequilla para freír

Patatas

Ralle las patatas con un rallador en un bol y saléelas un poco. Déjelas reposar durante unos 15 minutos y luego exprímalas con cuidado.

Pechugas de pollo

Cubra una fuente de cristal con papel de hornear.

Corte los lados de las pechugas de pollo y rellénelas con el queso raclette y la rúcula. A continuación, ciérrelas con un palillo. Sazónelas generosamente con sal y pimienta.





Caliente la mantequilla en una sartén, dore las pechugas de pollo por ambos lados y resérvelas.

Cobertura de patata

Forme un lecho de patatas con la mitad de las patatas en la fuente de cristal preparada para cada pechuga de pollo. Coloque las pechugas de pollo encima, cúbralas con el resto de las patatas y presiónelas.

Hornear

Hornee las pechugas de pollo en el estante del medio con aire caliente potente con inyección vapor a 220 °C durante 25 minutos.

Pasos de cocción

Aire caliente Power con inyección de vapor 220 °C durante 25 Min.

Accesorios

Fuente de cristal endurecido

Información complementaria

Creado el 25.06.2024

