

Rollo de pechuga con salsa de nísperos

**Escrito por Paloma -
Lunes, mayo 19, 2014**

¿Recordáis que en febrero os "presenté" una joven empresa online que se dedica a comercializar la mejor fruta autóctona de las tierras alicantinas (manzanas y melocotones), con todo su sabor y calidad: [Fruta de la Sarga](#)? Pues bien, **ya han llegado los nísperos de La Montaña de Alicante, concretamente, los famosísimos nísperos de Callosa D'En Sarrià**, directos del árbol a tu mesa!!

Y nosotros nos hemos dado prisa en preparar una receta donde te volverás a chupar los dedos...: **Rollo de pechuga con salsa de nísperos**.

La pechuga puede ser de pollo o de pavo, como prefieras... eso sí, la salsa de nísperos la convertirá en un plato estrella! Qué lástima que no hayan nísperos en invierno, porque sería una receta fantástica para Navidad: deliciosa, original, económica y muy fácil de hacer!!

Desde aquí os recomendamos estos nísperos, por su dulce sabor, su calidad, su gran calibre (GG)... y porque vienen directamente del campo, consiguiendo de este modo que el agricultor cobre un sueldo más justo por su trabajo. Esa es una lucha pendiente que yo creo que debemos apoyar entre todos y si encima vale la pena el producto... ¿cómo negarse? Buen provecho a todos!! :)

Receta Rollo de pechuga con salsa de nísperos

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 2 raciones)

Para el rollo

1 pechuga de pollo o pavo fileteada muy fina

Pimienta negra recién molida

Sal

2 cucharadas de sopa de cebolla de sobre (sin hacer: lo que está dentro del sobre, en seco, tal cual)

1 cucharada de miel

3 cucharadas de vinagre de manzana

2 huevos duros pelados

1 patata grande pelada y cortada a rebanadas no demasiado finas

Aceite de oliva virgen extra

Para la salsa

25 g de Brandy

35 g de aceite de oliva virgen extra

200 g de cebolla pelada y cortada a gajos (1 cebolla grande)

5 nísperos (solo la carne; pelados y sin hueso, vienen a ser 150 g)

2 cucharadas de azúcar moreno (30 g aprox)

Preparación

Precalentamos el horno a 180°C.

Disponemos un trozo grande de papel de aluminio sobre el banco de cocina y sobre el mismo, vamos colocando unos junto a otros los filetes finos de pechuga, espolvoreados con pimienta negra recién molida.

Mezclamos en un pequeño recipiente la sopa de cebolla, el vinagre y la miel y luego extendemos la pasta resultante sobre las pechugas.

Después, colocamos encima los huevos duros y hacemos un rollo con las pechugas, liándolas sobre sí mismas, dejando los huevos en su interior a modo de relleno. Para hacer este rollo podemos ayudarnos del papel de aluminio con el que lo dejaremos bien envuelto finalmente.

Disponemos en una bandeja de horno las rodajas de patata, las salpimentamos a nuestro gusto y rociamos con un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Sobre ellas, depositamos el "paquete" de papel de aluminio que contiene nuestro rollo de pechugas e inmediatamente, introducimos al horno de media hora a 3/4 (hay que ir controlando las patatas).

Mientras se cuece la carne en el horno, hacemos la salsa que la acompañará:

Ponemos todos los ingredientes de la salsa en un cazo a fuego bajo y sin dejar de remover para evitar que se pegue, la mantendremos hasta que todos los ingredientes se hayan cocinado, para lo que hará falta una media hora.

Para servir, pondremos las patatas en los platos y en un recipiente aparte, retiraremos el papel de aluminio de la carne. Veremos que suelta bastante líquido, el cual debemos separar. Por un lado, tendremos la carne, lista para cortar y repartir sobre las patatas. Por otro, el líquido que ha salido del "paquete" y que vamos a agregar a la salsa, en cantidad suficiente para quitarle el espesor y hacerla más ligera. Se puede sacar por separado el plato y la salsa para que cada uno se ponga la cantidad que estime.

Nota: Realmente, al estar las pechugas fileteadas y dispuestas unas al lado de otras, sin nada que las "ate", cuando retiremos el film transparente el rollo dejará de serlo como tal. No hay problema. Se pueden servir filetes y un huevo o trincharlo todo y presentar en plato la carne y el huevo ya cortados sobre el lecho de patatas. La cuestión de prepararlo así es para asegurarnos de que el adobo de la carne penetre bien y encontremos todo el sabor.

Receta Rollo de pechuga con salsa de nísperos

Adaptación a Thermomix

40 min

Ingredientes (para 2 raciones)

Para el rollo

1 pechuga de pollo o pavo fileteada muy fina

Pimienta negra recién molida

Sal

2 cucharadas de sopa de cebolla de sobre (sin hacer: lo que está dentro del sobre, en seco, tal cual)

1 cucharada de miel

3 cucharadas de vinagre de manzana

2 huevos duros pelados

1 patata grande pelada y cortada a rebanadas no demasiado finas

1 chorrito de aceite de oliva virgen extra

Para la salsa

25 g de Brandy

35 g de aceite de oliva virgen extra

200 g de cebolla pelada y cortada a gajos (1 cebolla grande)

5 nísperos (solo la carne; pelados y sin hueso, vienen a ser 150 g)

2 cucharadas de azúcar moreno (30 g aprox)

Preparación

1.- Repartimos las rodajas de patata sobre el fondo del recipiente Varoma, previamente untado de aceite para evitar que se queden pegadas. Aliñamos con sal y pimienta. Reservamos.

2.- Disponemos un trozo grande de film transparente sobre el banco de cocina y sobre el mismo, vamos colocando unos junto a otros los filetes finos de pechuga, espolvoreados con pimienta negra recién molida. Mezclamos en un pequeño recipiente la sopa de cebolla, el vinagre y la miel y luego extendemos la pasta resultante sobre las pechugas. Después, colocamos encima los huevos duros y hacemos un rollo con las pechugas, liándolas sobre sí mismas, dejando los huevos en su interior a modo de relleno. Para hacer este rollo podemos ayudarnos del film transparente. Lo envolvemos bien con varias vueltas de film, como si hiciéramos un caramelo gigante, lo pinchamos con un tenedor (así cuando cueza, saldrá el líquido que soltará con el calor) y lo depositamos en el recipiente Varoma, sobre las patatas. Tapamos y reservamos .

3.- Introducimos todos los ingredientes para hacer la salsa de nísperos en el vaso de la Thermomix, ponemos la tapa y el recipiente Varoma en su posición. Programamos **30 min/temp Varoma/vel 1**. Dejamos enfriar, retiramos el film del rollo y servimos.

4.- Para servir, colocaremos de base las patatas, las cuales rociaremos con un chorrito de aceite. Sobre ellas, trozos de pechuga y huevo duro. Acompañaremos con la salsa de nísperos, la cual podemos servir en recipiente independiente para que cada comensal se añada la cantidad que estime... ¡Volará!

Nota: Realmente, al estar las pechugas fileteadas y dispuestas unas al lado de otras, sin nada que las "ate", cuando retiremos el film transparente el rollo dejará de serlo como tal. No hay problema. Se pueden servir filetes y un huevo o trincharlo todo y presentar en plato la carne y el huevo ya cortados sobre el lecho de patatas. La cuestión de prepararlo así es para asegurarnos de que el adobo de la carne penetre bien y encontremos todo el sabor.

Consulta el artículo de "Hablamos de la Buena mesa": [Fruta de La Sarga](#)

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station