



Pollo cocoffinoa



Chef Débora Fadul (Guatemala)

Porciones: 4

Ingredientes:

2 pechugas de pollo

Para el garam masala

1 cda de comino molido

1 cdta de cilantro molido

1 ½ cdta de cardamomo

1 cdta de pimienta molida negra

1 cdta de canela molida

½ cdta de clavo molido

½ cdta nuez moscada

½ cdta de pimienta blanca en polvo

Para el relleno

4 láminas de queso provolone ahumado

4 hojas de albahaca

¼ de taza de semillas de calabaza

1 cda grande de cardamomo

½ cebolla

½ cda de eneldo, seco

¼ de cda de garam masala

30 ml de chancal o ron blanco

1 cda grande de aceite de oliva

Sal

Pimienta negra

Para la cubierta

1 taza de harina

1 huevo

2 tazas de quinua roja

Sal

Pimienta

Aceite de canola

Para la salsa

½ cebolla

2 dientes de ajo

1 taza de quinua roja

1 cda grande de café

2 cdas grandes de cocoa

⅓ de taza de azúcar

½ taza de crema de leche light

2 tazas de agua fresca

Aceite de oliva

Sal

Pimienta

Para el montaje

Hojas de albahaca

Preparación:

- Para elaborar el garam masala, coloque todos los ingredientes en una procesadora de alimentos y redúzcalos a polvo. Dado que esta receta requiere $\frac{1}{4}$ de cucharada de garam masala, puede guardarlo que reste en un lugar fresco.
- Prepare el relleno del pollo. Para ello pique finamente la cebolla y fríala en un sartén con aceite de oliva, a fuego medio, junto al cardamomo, las semillas de calabaza, el garam masala, y el eneldo.
- Mezcle bien hasta que las semillas comiencen a dorarse.
- Vierta el licor con cuidado y deje hasta que se reduzca. Agregue sal y pimienta.
- Retire del fuego y pase a la procesadora de alimentos o licuadora.
- Deje enfriar en un bol.
- Mientras se enfría la preparación anterior, sitúe las pechugas de pollo sobre tabla de madera y córtelas con la técnica de la mariposa, sin cortar hasta el final.
- Envuelva el pollo con un film plástico y golpéelo suavemente con un mazo para que quede plano.
- Remueva el film, extienda el pollo, salpimíentelo y colóque el queso y dos hojas de albahaca encima de una de las mitades del pollo.
- Haga un rollo con cada pechuga.
- Agregue sal y pimienta en el exterior.
- Es hora de preparar la cubierta de quinua. Para ello ponga en 3 recipientes diferentes la quinua, la harina y el huevo batido.
- Con manos limpias ponga cuidadosamente el pollo relleno en el huevo, a continuación, en la harina, en el huevo otra vez y finalmente en la quinua. De esta manera no se desprenderá al freírla.
- Vierta aceite de canola en el sartén y cocine las pechugas de pollo hasta que estén crujientes.
- A continuación, envuélvalo en papel de aluminio e introduzca en el horno durante 15 minutos a 190 °C.
- Mientras se cocina el pollo, prepare la salsa. Para ello, coloque en una olla la taza de quinua más 2 tazas de agua fría. Déjela a fuego medio, hasta que se consuma el agua y la quinua esté suave. Retire del fuego.
- Pique la cebolla y los dos ajos
- Coloque la cebolla picada y el ajo en un sartén con aceite de oliva y saltéelos.
- A continuación, agregue la quinua y cocine todo en el sartén, procurando que quede bien mezclado.
- Agregue el café y el cacao y espere hasta que espese, formando una pasta.
- Introduzca la crema y mezcle bien hasta que empiece a hervir.
- Luego agregue el azúcar, sal y pimienta.
- Sirva haciendo 3 cortes en cada rollo de pollo y acompañe con hojas de albahaca y salsa.

