

PECHUGAS RELLENAS Y CREMA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes:

Ingredientes para el vaso del Thermomix:

Sofrito:

- 50 gr. de aceite
- 200 gr. de puerros (sólo la parte blanca)
- 100 gr. de cebolla
- 250 gr. de champiñón blanqueado en limón
- 1 diente de ajo

Para el resto:

- 600 gr. de agua
- 2 pastillas de caldo de ave o sal
- 4 quesitos desnatados
- pimienta al gusto
- perejil troceadito

Ingredientes para el recipiente varoma:

- de 6 a 8 filetes de pechuga de pollo
- 50 gr. de pasas
- de 6 a 8 quesitos desnatados
- 200 gr. de espinacas descongeladas y bien escurridas
- sal y pimienta
- Film transparente de cocina para envolver los filetes rellenos

Ingredientes para la bandeja varoma:

- 2 ó 3 manzanas sin el corazón y en rodajas gruesas
- Ciruelas pasas sin hueso para poner en el centro de las rodajas de manzana.

Preparación:

Prepare primero los filetes de pollo. Aplánelos finitos y en cada uno, ponga una pequeña cantidad de espinacas bien escurridas, un quesito troceadito y algunas pasas. Haga un rollito con ello y envuélvalo en film transparente, o bien sujételo con un palillo. Coloque en el recipiente Varoma.

Una vez que haya colocado todos los rollitos, ponga la bandeja del varoma y, sobre ésta, las manzanas con las ciruelas. Tape el varoma y reserve.

Ponga en el vaso del Thermomix todos los ingredientes del sofrito y programe 7 minutos, temperatura 100, velocidad 4. Añada un poquito de agua y triture bien todo en velocidad 5, terminando en velocidad 9 para que quede totalmente triturado.

Añada el resto de los ingredientes de la crema, excepto el perejil. Ponga la tapadera y sobre ésta, el recipiente varoma reservado. Programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Transcurrido este tiempo, espere un poco a

Carne

que baje la temperatura, destape y compruebe que los rollitos estén hechos, de no ser así, programe unos minutos más.

Retire el recipiente Varoma, rectifique la sazón de la crema, (si lo desea, puede agregar más agua o leche desnatada) y programe, para calentarla bien, 5 minutos, temperatura 90, velocidad 1.

Sirva la crema de champiñón espolvoreada con perejil picadito y las pechugas en rodajitas con la guarnición de manzanas y ciruelas.