



POLLO AL CHILE MARINADO CON LECHE AL VACÍO



4 personas

INGREDIENTES

3 pechugas de pollo (250 g cada una).
Ramitas de orégano fresco.
1 limón.
1 chile.
1 chalota.
500 ml de leche o nata.
300 g de patatas (rojas).
1 pepino.
175 g de yogur.
1 cda. de aceite de oliva.
1 cda. de mayonesa.
1/8 cda. de wasabi.
1 huevo.
80 g de pan rallado.
3 cdas. de mantequilla clarificada.
Sal marina.
Pimienta recién molida.

PREPARACIÓN

1. Pasa los filetes de pollo por agua, sécalos y córtalos en trozos pequeños. Trocea el orégano, corta los limones en cuatro trozos, corta el chile por la mitad a lo largo y retira las semillas. Corta la chalota en cuatro trozos. Coloca todos estos ingredientes en una fuente, vierte la leche (en caso de disponer de módulo envasador al vacío, coloca el pollo en una bolsa para envasarlo con el adobo) y deja marinar en el frigorífico toda la noche.
2. Cuece las patatas en agua ligeramente salada durante 25 minutos. Escurre en agua fría, quita la piel y, a continuación, corta en rodajas. Lava y seca el pepino, corta los extremos, parte por la mitad y corta con una mandolina. Mezcla el yogur, el aceite, la mayonesa y el wasabi y, a continuación, incorpora las patatas y el pepino. Salpimenta y deja reposar.
3. Escurre las pechugas y bate el huevo. Reboza la carne en el huevo y, luego, en el pan rallado. Fríe en mantequilla caliente durante unos 8 minutos hasta que adquiera una textura crujiente. Sirve con la ensalada de patata y pepino.