

Pechuga de pollo con queso de cabra Sous Vide

Autor: Danilo Ange
Tiempo de cocción: 15 minutos



Ingredientes

Para 6 personas:

800 g de pechuga de pollo
200 g de queso de cabra
1 manojo de mejorana
300 g de higos
60 g de azúcar
1 dl de vinagre
2 clavos
1 hoja de laurel
150 g de hojas de ensalada
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta

Preparación

Caliente el vinagre con el azúcar, y después déjelo enfriar. Introduzca los higos, los clavos y la hoja de laurel en una bolsa de vacío Sous Vide. Cuézalo a 65 °C durante 15 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Después déjelo enfriar.

Haga un agujero a lo largo de la pechuga de pollo y rellénelo con el queso de cabra. Sazone la carne con la sal y la pimienta, y espolvoreela con mejorana. Introduzca la pechuga de pollo en una bolsa de vacío Sous Vide. Introduzca el sensor de temperatura central en la carne y cuézala a 62 °C durante 60 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Corte la carne en rodajas y sívala en un plato acompañada de ensalada aliñada con aceite, sal y pimienta. Sirva los higos también en el plato.

Esta receta nos ha sido proporcionada por Danilo Ange. Fotografía: © Thomas Francois / Fotolia.com