

Autor: Danilo Ange
Tiempo de cocción: 6 hours



Ingredientes

Para 6 personas

1 pechuga de pollo deshuesada
200 g de carne de ternera picada
150 g de salchichas
50 g de queso parmesano
200 g de zanahoria
200 g de calabacín
Tomillo, 1 manojo pequeño
200 g de castañas cocidas
30 g de miel de acacia
40 g de mantequilla
120 g de grosellas rojas
Sal y pimienta

Preparación

Llene el baño maría de **fusionchef** y precaliéntelo a 64 °C. Quitele la piel a la salchicha y mezcle el relleno con la carne de ternera. Añada el parmesano y rectifique de sal y pimienta. Agregue la zanahoria y el calabacín picados en daditos.

Rellene el pollo con la carne y la masa de verduras y enváselo al vacío junto con el tomillo. Cueza la bolsa Sous Vide al baño maría durante seis horas.

Envase al vacío en una bolsa las castañas con la miel y cuézalas a 64 °C durante 10 minutos al baño maría Sous Vide.

Saque la carne de la bolsa y dórela en una sartén con la mantequilla. Corte la pechuga de pollo en tiras y sívala con las castañas y las grosellas rojas.