

Pechuga de Pollo

1/4 tz. de yautía hervida

Caldo de pollo

Cilantro

2 tiras de tocineta

1/4 tz. de bacalao de-salado

1/2 cebolla amarilla pequeña cortada en juliana

1/4 tz. de aceite de oliva

1 cherry tomatoes cortado en ruedas

Cebollines

1 raja de aguacate

2 ozs. De vino blanco (chardonnay)

8 ozs. De leche cremosa ("heavy cream")

En una cacerola con agua caliente y un toque de sal, hierva la yautía, una vez cocida, retire del agua y maje, sazone con sal y pimienta al gusto. Aplane la pechuga, rellénela con majado de yautía, enrollada en tocineta y luego envuelva en papel plástico. Combinar el bacalao, cebolla, cilantro y aceite; y añadir el aguacate.

Al servir, corte la pechuga en ruedas, la salsa sobre la carne y la serenata. Al lado, sirva la ensalada de aguacate y tomate.