Pechuga de Pollo

1/4 tz. de yautía hervida
Caldo de pollo
Cilantrillo
2 tiras de tocineta
1/4 tz. de bacaláo 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 anadir 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.