

Croquetines de Pollo rellenos con Ratatouille

Ingredientes:

Pollo

400 gr.

Ciruelas pasas

50 gr.

Panceta feteada

50 gr.

Muzarella

200 gr.

Pan rallado

30 gr.

Fécula de maíz

1 cucharadita de café

Huevo

1 unidad

Zuccini

½ unidad

Berenjena

½ unidad

Phoca PDF

Cebolla

½ unidad

Diente de Ajo

1 unidad

Morrón

½ unidad

Perejil Picado

1 cucharada

Salsa de Soja

1 cucharada

Sal y Pimienta

a gusto.

Mostaza

c/n

Procedimiento:

Cortar la muzarella en 5 cubos de 2 centímetros aproximadamente, juntarla con la ciruela y envolverlas en la feta de panceta.
Procesar el pollo y amasarlo junto con el pan rallado, la fécula, el huevo, la sal y la pimienta.
Recubrir el relleno con la preparación del pollo y dar forma de esferas.
Colocar las croquetas en el MultiCocción, pintarlas con la mostaza mezclada con un poquito de aceite.
En la otra cavidad colocar el zuccini, la berenjena, la cebolla, el ajo, el morrón, salpimentar y revolver.
Tapar el MultiCocción y llevar a cocción por 5 minutos a potencia máxima.
Al finalizar la cocción agregar al ratatouille el perejil picado, la salsa de soja y revolver.





Phoca PDF