



Recetas

Pollo relleno con salsa de ciruelas: ideal para compartir

Este plato combina suavidad, contraste y una presentación que siempre luce bien en la mesa.

Este pollo relleno con salsa de ciruelas al vino, es una opción versátil que funciona tanto para una comida especial como para quienes buscan algo distinto en celebraciones. Con el toque justo de Sal Bahia, cada ingrediente encuentra su equilibrio.



Intermedio



1 Hora



Cocina



3-4



Ingredientes

Para el pollo relleno:

- 1 pechuga de pollo grande, deshuesada y abierta tipo mariposa
- 100 g de queso crema
- ½ taza de espinaca cocida y escurrida
- 2 cucharadas de nueces picadas
- Sal Bahia y pimienta al gusto
- Hilo de cocina o palillos
- 1 cucharada de aceite

Para la salsa de ciruelas:

- 1 taza de ciruelas pasas sin semilla
- ½ taza de vino tinto seco
- ½ taza de agua
- 1 cucharada de papelón rallado o azúcar
- Sal Bahia al gusto.

Utensilios

- Sartén y olla pequeña
- Cuchillo y tabla de picar
- Espátula o cuchara
- Palillos o hilo de cocina
- Licuadora o procesador

Preparación

Rellena el pollo: Mezcla el queso crema con la espinaca y las nueces. Rellena la pechuga, enrrolla con cuidado y asegura con hilo o palillos. Sazona por fuera con Sal Bahia y pimienta.

Sella y hornea: En una sartén con aceite, sella el pollo por todos los lados. Luego, colócalo en una bandeja y hornea a 180 °C por 25-30 minutos, hasta que esté cocido y jugoso.

Prepara la salsa: Coloca las ciruelas, el vino, el agua y el papelón en una olla. Cocina a fuego medio por 10-15 minutos. Agrega Sal Bahia, licúa y cocina unos minutos más hasta que espese.

Sirve y deleita a todos: Retira los hilos o palillos, rebana el pollo y baña con la salsa caliente. Acompaña con arroz, puré o vegetales al gusto.

Un toque Bahia: Este plato tiene todo para una mesa especial en cualquier momento del año: textura suave, notas dulces, aroma y contraste. Si buscas una opción diferente para una celebración —incluso en Navidad—, este pollo relleno es una elección que sorprende sin complicaciones.

¿Te animas a prepararlo y hacerlo protagonista de tu próxima comida especial?