

Crema de boletus con rollitos de pollo rellenos de queso azul, manzana y nueces

INGREDIENTES para 24 unidades

- 1 puerro (80-100 gr.), sólo la parte blanca, en trozos
- 3 dientes de ajo
- 80 gr. de aceite de oliva
- 500 gr. de boletus en trozos o mezcla de setas.
- 200 gr. de patatas peladas y en trozos
- 600 gr. de agua
- 1 pastilla de caldo de verduras
- ½ cucharadita de sal
- pimienta
- 300gr. de nata líquida para cocinar
- 3 pechugas de pollo fileteadas
- 100 gr de queso azul
- 1 manzana pequeña pelada y cortada en lascas
- 50 g de nueces
- Un chorro de crema de vinagre balsámico de Módena o caramelo.



PREPARACIÓN:

1. Poner el puerro, los ajos y el aceite, en el vaso. Programar **4 seg/ vel 5**. Seguidamente, programar **7 min/ varoma/ vel 2**.
2. Mientras tanto preparar los rollitos de pollo para poner en el varoma. Poner una tira de film sobre una superficie plana y pintar con crema de vinagre balsámico de modena, distribuir los filetes de pollo sobre el mismo, rellenar con un poco de queso azul, las lascas de manzana y las nueces. Cerrar haciendo un rollo sobre si mismo y ayudarse del film para cerrarlos. Poner en el varoma y reservar.
3. Añadir los boletus, las patatas, el agua, la pastilla de caldo, la sal y una pizca de pimienta. Programar **25 min/ varoma/ vel 1**. Poner el varoma con los rollitos en su posición.
4. Al finalizar, poner el varoma sobre un plato, sin abrir para que no pierda el calor.
5. Agregar al vaso 200 g de nata y programar **2 min/100% vel 2**. Triturar **1 min/vel 10**.
6. Comprobar el punto de sal y poner en una fuente, la crema, reservando en el vaso 100 gr de crema para elaborar la salsa, para acompañar los rollitos.
7. A la crema de boletus reservada, añadir 100 g de nata, y si nos ha sobrado un poco de manzana o nueces. Calentar **2min/100%/vel 1** y triturar **30 seg/vel 10**..Reservar y servir sobre los rollitos a los que previamente les hemos quitado el film.

PD: Servir la crema de primer plato, con unas lascas de parmesano o unas virutas de jamón. Incluso con parte de la manzana y las nueces que nos han sobrado.