

Pechugas de pollo con sobrasada, queso de Mahón y espinacas

INGREDIENTES para 6 personas:

- 150 g de queso de Mahón
- 2 dientes de ajo
- 20 g de piñones
- 50 g de aceite de oliva
- 400 g de hojas de espinacas frescas (o congeladas previamente descongeladas y escurridas)
- 2 chorritos de caramelo líquido
- 4 pechugas fileteadas (de 220 g)
- 4 pellizcos de sal
- 4 pellizcos de pimienta molida
- 150 g de sobrasada
- 50 g de vino blanco
- 400 g de agua
- 50 g de nata (35% m.g.)
- Accesorios útiles: Film transparente



PREPARACIÓN:

1. Ponga el queso en el vaso y ralle **10 seg/vel 10**. Retire y reserve.
2. Ponga en el vaso los ajos y pique **3 seg/vel 7**. Con la espátula, baje el ajo hacia el fondo del vaso.
3. Agregue los piñones y el aceite y sofría **5 min/120º/vel cuchara**.
4. Incorpore las espinacas y rehogue **5 min/120º/vel cuchara**. Escúrralas en el cestillo colocado sobre un bol para recoger el líquido. Deje templar y apriete bien las espinacas para que suelten todo el líquido posible.
5. Riegue 2 rectángulos de film transparente con un chorrito de caramelo líquido cada uno. Encima de cada uno, reparta los filetes formando un rectángulo y espolvoréelos con la sal y la pimienta. En la parte más larga de cada rectángulo, reparta 1/3 del queso rallado en una franja. Encima del queso, coloque ¼ parte de las espinacas y 1/3 parte de la sobrasada (aprox 50 g) en trozos. Con la ayuda del film transparente, forme los rollos bien apretados. Colóquelos en el recipiente Varoma, tape y reserve.
6. Ponga en el vaso el líquido de las espinacas y la sobrasada restante y programe **4 min/ 100ºC/vel 2**.
7. Añada el vino y mezcle **10 seg/vel 4**.
8. Incorpore el agua, sitúe el Varoma en su posición y programe **20 min/Varoma/vel 1**. Dele la vuelta a los rollos y tape de nuevo el Varoma. Programe **10 min/Varoma/vel 1**. Retire el Varoma y reserve.
9. Agregue al vaso la nata y el queso rallado restante, coloque el cestillo sobre la tapa en lugar del cubilete y programe **5min/Varoma/vel 2**. Al finalizar, ponga el cubilete y triture **1min/vel 10**. Sirva el pollo cortado en rodajas con las espinacas restantes y la salsa.

Sugerencia: Puede acompañar con arroz blanco y una ensalada verde.