

Escalope royal con trufa y huevo a baja temperatura

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1-2 personas:

1 pechuga de pollo de unos 350 g
100 g de harina de trigo (o de garbanzo para celíacos)
100 g de panko para rebozar
2 huevos (uno para empanar)
Sal Maldon

Picada de trufa

1 trufa de invierno en bote
2 aceitunas negras

/ Preparación

Elaboració

- Cuinem un ou durant 44 minuts a 63 °C.
- Trossegem i piquem bé una tòfona i dues olives negres, les barregem en un bol i reservem.
- Col·loquem el pit de pollastre sobre una taula de tallar i l'anem obrint, amb petits talls. L'estenem bé, la xafem perquè quedi plana i salpebrem.

- Passem el pit de pollastre per farina, després per ou i, finalment, l'arrebossem amb panko.
- A continuació, el col·loquem en una paella amb abundant oli d'oliva i la fregim durant un minut per cada costat.
- Una vegada tenim llest l'escalopa, la col·loquem sobre paper absorbent perquè xopi bé l'oli. La retirem, li afegim una miqueta de sal Maldon i, per damunt, la picada de tòfona i olives negres.
- Finalment, trenquem damunt l'ou a baixa temperatura i l'estenem per tota l'escalopa. Llesta per clavar-li les dents!