



PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS

Sesión 3. Pechuga rellena de pollo apanado

YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA
Ingeniero agroindustrial

ACTIVADOR COGNITIVO

¿Qué opinas?



¿Qué es la pechuga rellena de pollo apanada?



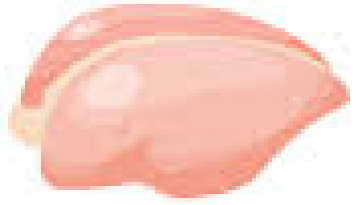
Producto perteneciente a las "especialidades cárnicas", utilizado en platos de alta cocina, apetecido por sus características organolépticas y por su diversidad de preparaciones, ya sea asado, escaldado, horneado o apanado.

¿Qué debo alistar para preparar pechuga rellena de pollo apanada?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

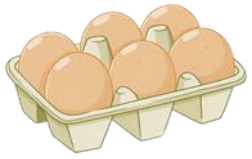
Materia prima e insumos
• 1000g Pechuga de pollo • 50g Carne de cerdo molida o 125g de Jamón tajado

Aditivos:
• **Apanado** • 150g Tostada rallada o miga de pan • 4 unidades Huevo • 250g Harina de trigo











¿Qué debo alistar para preparar pechuga rellena de pollo apanada?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Aditivos
• 2,5 g Sal • 2,5 g Nitral • 2,5 g Fosfato • 100g Queso tajado doble crema **(opcional)** • 0,5g Pimienta en polvo **(opcional)** • 3g Tomillo **(opcional)** • 3g Orégano

Aditivos
• 10g Ajo natural picado (2 dientes) • 4 a 6 Unidades Hojas de lechuga crespa o 2 unidades de hojas de repollo • 40g Cebolla cabezona blanca • 50g Pimentón rojo • 25g Mantequilla • 6 unidades Salchichas ahumadas • 10 unidades de huevos cocidos de codorniz





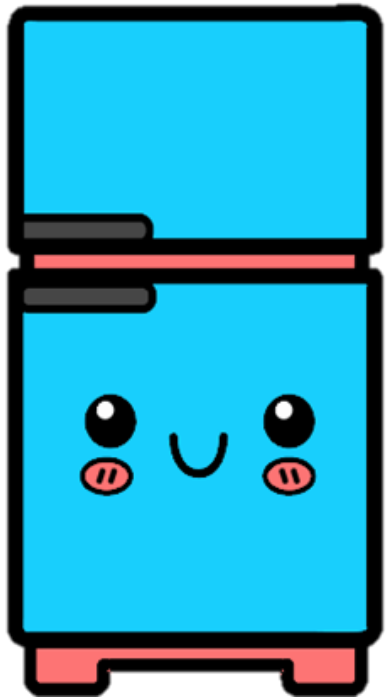
¿Qué debo alistar para preparar pechuga rellena de pollo apanada?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:



Envases y utensilios

- Balanza digital
- Cuchillo
- Tabla de picar de plástico
- Recipientes para pesar
- Recipiente de plástico para mezclar
- Papel cristal
- Nevera



¿Qué debo alistar para preparar pechuga rellena de pollo apanada?

Adecuación de materia prima e insumos



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de materias primas e insumos



Tomillo, orégano, pimentón, cebolla cabezona y ajo.



Cebolla cabezona





Mezcla para marinar





Cebolla cabezona finamente picada





Carne de pollo (pechuga)

Carne de pollo sin huesos

3. Deshuesar la pechuga, picar la cebolla cabezona y preparar la mezcla para marinarla.

¿Qué debo alistar para preparar pechuga rellena de pollo apanada?



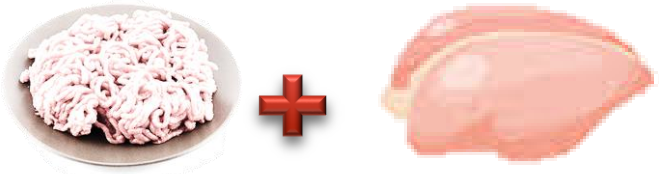
Mezcla de condimentos

Disueltos en un poco de agua



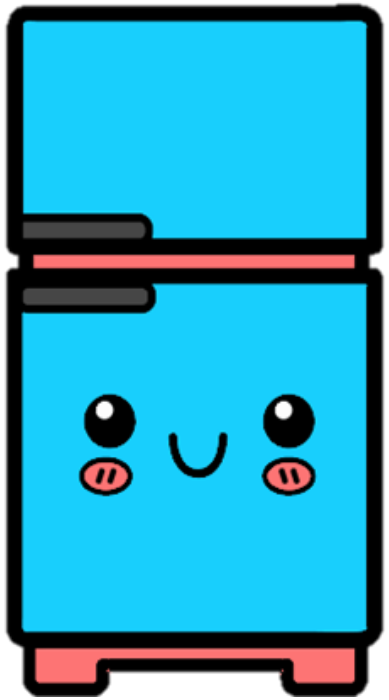
Sal Nitral Fosfato

Marinado



Carne de cerdo molida

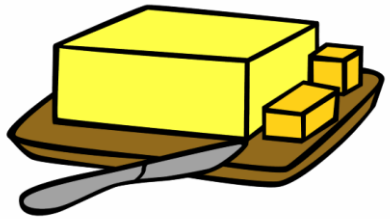
Pechuga de pollo



Reposo

12 horas





Enmantequillar



Lechuga crespa



Cebolla cabezona finamente picada

4. Marinar la pechuga y la carne de cerdo molida, adicionar sal, nitral y fosfato (diluido en un poco de agua) y reservar por 12 horas en el refrigerador.

5. Enmantequillar las hojas de la lechuga crespa y la cebolla cabezona finamente picada

¿Qué debo alistar para preparar pechuga rellena de pollo apanada?



Papel vinilpel



Pechuga abierta



Lechuga crespa



Cebolla cabezona finamente picada



Carne de cerdo molida

o



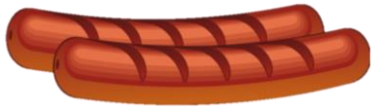
Jamón tajado



Queso tajado doble crema



Huevos cocidos de codorniz



Salchicha

6. Posteriormente se pone papel vinilpel, se ponen la pechuga abierta y se ubican las hojas verdes enmantequilladas encima, luego se adiciona cebolla enmantequillada, carne molida de cerdo o jamón tajado, queso tajado, huevos cocidos de codorniz y salchicha.

¿Qué debo alistar para preparar pechuga rellena de pollo apanada?

Moldeado y apanado







Harina de trigo



Huevos batidos



Tostada rallada o miga de pan

OPCIONAL



Huevos batidos



Tostada rallada o miga de pan



9. Se enrolla con vinipel levemente de forma tal que se pueda hacer el amarrado decorativo. En este punto se puede escaldar, asar, hornear o apanar. Si se opta por apanar el producto se escalda, se apana y se frita.

¿Qué debo alistar para preparar pechuga rellena de pollo apanada?



Si se desea escaldar, se debe dejar 1 hora aproximadamente por cada kilogramo de producto resultante cocinándose en agua hirviendo.

Si se desea asar se debe escaldar primero, dejando reposar mínimo 2 horas para quitarle el papel vinipel y luego asarla en un sartén caliente previamente enmatequillado girando las pechugas para queden marcadas las líneas características.

Si se desea hornear se pasa por los dos procesos anteriores, luego de esto se lleva al horno precalentado a 350 °C por 20 minutos aprox.

ACTIVIDAD

Relacionar cada una de las imágenes con las frases que se encuentran al costado del producto visto

1 

Ayuda a compactar

2 

Crocante

3 

Dashuesada

4 

Marinado

5 

Reposo para dar sabor

6 

Adicionar al marinado y agregar al rollo

7 

Reemplaza la carne molida de cerdo

8 

Especialidad cárnica

PALABRAS

- Reposo para dar sabor
- Reemplaza la carne molida de cerdo
- Adicionar al marinado y agregar al rollo
- Crocante
- Especialidad cárnica
- Dehuesada
- Marinado
- Ayudan compactar

ACTIVIDAD PARA LA CASA

- Enviar a la actividad del Classroom sus fotos mientras realiza alguno de los productos y una final donde usted aparezca con el producto. Mínimo 10 fotos.
- Compartir el producto y preguntar su opinión al respecto, además de comentar acerca de la experiencia en la elaboración del producto, debajo del video de YouTube.