

**Raciones:** 4 raciones.

**Temperatura del plato:** Caliente.

**Material necesario:** Cazuela, rondón, espumadera, espátula de lengua, batidora, pasapurés o chino, cuchillo cebollero, cuchillo pelador o puntilla, 3 boles, salsera y horno.

**Dificultad**



**Tiempo**



Escanea el código para visualizar la receta en nuestra web



## Chupa-chups de pollo

### Ingredientes

- 8 jamoncitos de pollo
- 1 litro de vino Pedro Ximenez
- 150 g de vinagre balsámico
- 400 g de cebolla blanca
- 400 g de puerro
- 10 g de ajo
- 50 ml de aceite de oliva
- 50 g de manzana golden
- 125 g de almendra cruda
- 150 ml de agua
- 50 g de miel
- 30 g de sal

### Elaboración

**PASO 1:** Preparar los jamoncitos, dándoles forma de esfera. Después preparar un adobo con puerro, cebolla, un ajo y un poco de agua. Triturarlo y verterlo en un bol. Añadir los jamoncitos y dejar que maceren durante unos minutos. Precalear el horno a 180 °C.

**PASO 2:** En un cazo verter el litro de vino hasta que hierva y pierda el alcohol.

**PASO 3:** Poner los jamoncitos en una bandeja para horno (gastronor) y hornear a 180°C durante 80 min.

**PASO 4:** En un rondón echar aceite de oliva y poner los ajos enteros, la cebolla y el puerro cortado en mirepoix (pequeños dados de 1 cm) para que se fondee.

**PASO 5:** Una vez evaporado el alcohol añadir el vinagre balsámico, la miel y la sal. Cocer unos 5 minutos mientras removemos, luego lo añadimos al rondón con la verdura y dejamos que cueza unos minutos.

**PASO 6:** Triturar la salsa de vino con las verduras y lo vertemos en el pasapurés para eliminar pieles y grumos. Volver a calentar la salsa para que reduzca y espese.

**PASO 7:** Preparar las manzanas en gajos. Echar un chorro de aceite en una bandeja de horno y colocar los gajos. Hornear a 180°C durante 25 minutos.

**PASO 8:** Triturar la almendra hasta que quede en grano fino y esparcirla en una bandeja de horno para tostarla a 180°C durante 10 minutos.

**PASO 9:** Una vez hechos los jamoncitos de pollo pasarlos por la salsa y luego por la almendra. Sacar los gajos de manzana y emplatar.

### Emplatado y observaciones

- Poner dos jamoncitos de pollo uno encima de otro. Enfrente colocar dos gajos de manzana.
- Verter la salsa en una salsera para poder añadirla al gusto.