El recetario de **UVESA**

Receta de pollo

Raciones: 3 raciones.

Temperatura del plato: Frío.

Material necesario: Tabla, cuchillo, papel film, olla, cazo, varilla, batidora, espumadera, bol y thermomix o turmix.

Dificultad

Tiempo

Escanea el código para visualizar la receta en nuestra web

Galantina de pollo

Ingredientes

GALANTINA
- Cuartos traseros de pollo 300gr
- Pimiento verde 50 gr
- Pimiento rojo 50gr
- Maíz 30gr
- Espinacas hojas grandes 120gr
- Sal 15gr
- Pimienta negra 5gr

PARMENTIER
- Patata 160 gr
- Sal 15gr
- Pimienta negra 4gr
- Mantequilla 12gr

SALSA DE FRUTOS ROJOS
- Frutos rojos 100gr
- Agua 50ml
- Vino blanco 20ml
- Vinagre balsámico 20ml
- Azúcar 30gr

DECORACIÓN:
- Frutos rojos 10gr
- Cherry
- Cebollino

Elaboración

PASO 1: GALANTINA: Escaldamos las espinacas y sacamos a un bol de agua fría. Dejamos secar en papel absorbente.
PASO 2: Picamos el pollo en thermomix. Reservar.
PASO 3: Picamos el pimiento verde y el pimiento rojo en brunoise. Reservar.
PASO 4: Añadimos al pollo y los pimientos el maíz y sazonamos.
PASO 5: Sobre papel film disponer las hojas de espinaca y encima el relleno del pollo. Formar un rulo bien apretado.
PASO 6: Hervir en una olla con agua durante 15 min.
PASO 7: Enfriar.
PASO 8: PARMENTIER: Ponemos a hervir la patata pelada y cortada en cachelos en un cazo con agua y sal.
PASO 9: Trituramos en thermomix con 40ml del agua de cocción, rectificar punto de sal y añadir mantequilla. Reservar.
PASO 10: SALSA DE FRUTOS ROJOS: Cocer todos los ingredientes y dejar reducir. Triturar y reservar.

Emplatado y observaciones

- Sobre el plato pintar con la salsa de frutos rojos, hacer lagrimas de parmentier y disponer la galantina en el centro del plato con un poco de las salsas debajo de ellas sin que se vean.
- Decorar con unos frutos rojos dispersos por el plato y sobre la galantina gajos de cherry y una ramitga de cebollino.