

Ancas de rana braseadas en jugo de ave sobre papa roësti

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ancas de ranas

Manteca: 15 g

Ajo: 2 Dientes

Ancas de rana: 4 Unidades

Jugo de ave: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Puerro baby: 8 Unidades

Cebolla de verdeo: 8 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Zanahorias: 8 Unidades

Caldo: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Jugo de ave

Manteca: 100 g

Huesos de pollo: 500 g

Tomillo: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Papa roësti

Papas: 3 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Jugo de ave

- Troce los huesos de *pollo*.
- En una sartén funda la *manteca*, luego agregue los huesos, una vez dorados añada los dientes de *ajo* previamente aplastados y con piel (*ecrasse*), *tomillo* y cubra con agua, cocine a fuego mínimo durante 1 hora aproximadamente. Cuele y reserve el líquido obtenido.

Ancas de ranas

- Limpie las ancas de rana, luego sazone con sal y pimienta.
- En una sartén con *manteca* fundida selle las ancas hasta dorarlas.

Guarnición

- Pele y torneé las zanahorias.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los puerros baby junto con las zanahorias tornadas, sazone con sal y pimienta y cubra con caldo a $\frac{1}{2}$ altura, tape con papel *manteca* y cocine a fuego mínimo hasta que el líquido se evapore.
- Retire y reserve.

Papas roësti

- Cocine las papas con piel a partir de agua fría, una vez que el agua llegue a hervor baje el fuego y cocine diez minutos más.
- Pele la **papa** y rállela.
- Pele y cisele la *cebolla*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva sude la *cebolla*, sazone con sal y una vez doradas levemente retire.
- En una sartén caliente con aceite de oliva coloque un molde circular y rellene con *papa* rallada intercalando con la *cebolla*, cocine a fuego medio y una vez dorado retire el molde y de vuelta.

Armado

- Una vez doradas las ancas desglace con el **jugo** de ave y cocine a fuego mínimo.
- Coloque en un plato una *papa* roësti y encima un anca de rana.

Presentación

- Decore con las verduras y el *jugo* de ave.

Consulta la receta original en <https://elgourmet.com/recetas/ancas-de-rana-braseadas-en-jugo-de-ave-sobre-papa-rosti>