

# Ave al chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Puerro:** 1 Unidad

**Cacao:** Cantidad necesaria

**Cebolla:** 1 Unidad

**Brotos de arvejas:**

**Yemas de huevo:** 2 Unidades

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Vino Tinto:** 1 Vaso

**Crema:** 100 Ml.

**Puré de papas:** Cantidad necesaria

**Aceite de oliva virgen:** A gusto

**Coñac:** 1 Copa

**Romero:** A gusto

**Pollos bebé:** 2 Unidades

**Ajo:** 1 Cabeza

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, doramos los muslitos y las pechugas del ave salpimentadas en una sartén con aceite de oliva. Retiramos y reservamos.
- Luego, incorporamos a la misma sartén los ajos machacados y las verduras peladas y cortadas hasta que estén doraditas. Regamos con el coñac y flambeamos.
- Seguidamente, añadimos el vino, un chorro de agua y una ramita de *romero* y dejamos reducir a fuego medio durante 20 minutos aproximadamente. Pasamos la salsa por el colador y desechamos las verduras.
- Incorporamos una pizca de almidón de maíz diluido en agua, una cucharadita de cacao y las pechugas. Cuando hierva, cocinamos durante 3 minutos. La terminamos con un chorrito de *crema*.
- Por otro lado, mezclamos el puré de papas con las yemas de *huevo* y un chorrito de *crema*.
- Para terminar, emplatamos una base de puré y, por encima, colocamos las aves.
- Finalizamos con la salsa y decoramos con unos brotes de arvejas.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ave-al-chocolate>