Ave al chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Cacao: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Brotes 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