Baby pollo con salsa de aceituanas verdes y azafrán

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pollo Bebé: 2 Unidades
Mezclum de Hojas Verdes: g
Aceite De Oliva: 30 cc
Ajo: 2 Dientes
Pimienta: A gusto
Limon: 1 Unidad

Guarnición

Sal: A gusto
Manteca: 25 g
Puerros: 2 Unidades
Pimienta: A gusto

Guarnición I

Azucar: cdas.

Salsa de aceitunas verdes y azafrán

Caldo De Pollo: 200 cc
Cebolla: 1 Unidad
Cilantro: 10 Hojas
Aceitunas verdes: 100 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Limon: 1/4 Unidad
Tomates Perita: 2 Unidades
Sal: A gusto
Vino Blanco: 50 cc
Azafrán: Unos pistilos
Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Manteca: 60 g

Tuile

Manteca: 40 g

Vinagreta

Sal: A gusto
Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc
Lechuga: 200 g
Limon: 40 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte la pechuga del **pollo** a lo largo y separe con la pata y el *muslo*.
- Descarte las alas, las carcazas y los extremos de las patas.
- Salpimiente el *pollo*.
- Corte el *limón* en rodajas.
- Machaque los dientes de *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente dore el *pollo* comenzando por el lado de la piel.
- Agregue el *ajo* y las rodajas de *limón*.
- Dé vuelta el *pollo* y saltee unos minutos.
- Pase el *pollo* a una platina, encima el *limón* y lleve al horno para terminar la cocción.

Salsa de aceitunas verdes y azafrán

- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Descaroce las aceitunas y corte por la mitad.
- Exprima el *limón*.
- Corte los tomates en *concassé*.
- Elimine el excedente de grasa de la sartén donde doró el *pollo*.
- Agregue un poco de *manteca* y rehogue media *cebolla*.
- Desglase con el vino y deje reducir casi por completo.
- Pase por un colador chino y deseche la *cebolla*. Reserve el fondo de cocción.
- En una sartén aparte con un poco de *manteca* y aceite de oliva rehogue el resto de *cebolla*, la *zanahoria* y el fondo de cocción de la *cebolla* y el vino.
- Agregue el caldo, el **azafrán**, las aceitunas, el *jugo* de *limón*. Salpimiente.
- Deje cocinar durante 5 minutos.
- Sobre el final de la cocción incorpore el *tomate* y las hojas de *cilantro*.
- Emulsione con la *manteca* fría.

Guarnición

- Corte los puerros en rodajas, al bies, no muy finas.
- En una *cacerola* con *manteca* caliente saltee los puerros a fuego bajo.
- Condimente con sal y pimienta.
- Remueva de tanto en tanto

Vinagreta

- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle el aceite de oliva con el *jugo* de *limón*, la sal y la pimienta.
- Agregue la *lechuga*.

Presentación

- En el fondo de un plato sirva los puerros, encima el *pollo*, bañe con la salsa. Encima del *pollo* sirva la *lechuga* dándole volumen.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/baby-pollo-con-salsa-de-aceituanas-verdes-y-azafran