elGourmet

Ballotine de hojaldre relleno de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hongos secos: 20 g
Huevo para pintar: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Masa de hojaldre: 8 Discos
Pollo: 750 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Hongos Portobello grandes: 4 Unidades
Yemas de huevo: 2 Unidades
Crema de leche: 1/2 Taza
Tomillo fresco: 1 cda.
PASTA DE AJO: 1 cda.
Panceta ahumada: 100 g

Ensalada con vinagreta

Mostaza de Dijon: 1 cda.
Aceto balsámico: 30 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Escarola: 100 g
Lechuga morada: 100 g
Aceite De Oliva: 90 cc

Jugo de pollo

Clavos De Olor: 2 Unidades
Vino Tinto: 1 L
Laurel: 2 Hojas
Huesos de pollo: Cantidad necesaria
Vegetales dorados: Cantidad necesaria
Apio: 1 Rama
Perejil: 1 Rama
Ajo: 1 Cabeza
Cebolla: 1 Unidad
Extracto De Tomate: 1 cda.
Pimienta en grano: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Maizena: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama

Portobello grillado

Portobellos: 100 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el **pollo** en cubos pequeños.
- Corte la *panceta* ahumada en cubos pequeños.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva salteee la *panceta* ahumada con los portobelos.
- Pique los *hongos* secos hidratados.
- En un procesador coloque el *pollo*, la pasta de *ajo*, el *tomillo* y las yemas
- Procese por unos minutos y emulsione con la *crema* de leche
- Retire y coloque en un bowl, agregue los *hongos* hidratados, la *panceta* ahumada, sal, pimienta y mezcle bien.
- Sobre una hoja de papel film coloque la preparación, cubra con *espinaca* blanqueada, sal y el hongo portobelo salteado, tome los extremos del papel film y cierre haciendo presión para compactar bien
- Debe quedar como una bolsa
- Reserve en la heladera para que tome forma.
- Estire con un palo de amasar los círculos de **hojaldre** de 15 cm y coloque en el centro de cada uno la bola rellena de *pollo*, pinte con *huevo* batido y cubra con otro círculos de **hojaldre**, apriete los bordes para cerrar.
- Pinte con *huevo* batido y coloque sobre una placa para horno aceitada.
- Lleve al horno precalentado a 180º por 35 minutos.
- Retire del horno y corte al medio.

Jugo de pollo

- Corte la cabeza de *ajo* por la mitad.
- Corte el *apio* en cubos.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Corte los *hongos* en cubos muy pequeños e hidrate en agua.
- En una olla con aceite de oliva, coloque los vegetales en cubos, la cabeza de *ajo*, los huesos de *pollo* con los vegetales dorados, los *hongos* hidratados, los granos de pimienta, *tomillo*, *laurel*, clavo de olor y la pasta de *tomate* concentrado.
- Desglase con vino tinto, deje evaporar el alcohol, agregue un poco de agua y deje cocinar a fuego alto hasta que quede un tercio del volumen.
- Cuele, vuelva a colocar en la olla, agregue la *maicena* disuelta en agua fría y cocine a fuego medio hasta que espese
- Condimente con la sal.

Ensalada con vinagreta

- Lave las lechugas y seque bien.
- En un bowl mezcle el aceto balsámico, la *mostaza* de dijón, sal, pimienta y el aceite de oliva hasta emulsionar.
- Al momento de servir pase las lechugas por la vinagreta.

Portobello grillado

- Retire el tronco de los portobellos y unte con aceite de oliva.
- En un grill bien caliente coloque los *hongos* a grillar.

Presentación

- En la base de un plato coloque el *jugo* de *pollo*, en el centro el ballotine, la ensalada con la vinagreta y el portobello grillado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ballotine-de-hojaldre-relleno-de-pollo