

Ballotine de Pintada con Setas a la Crema

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Carne de las patas picada: c/n

Castañas peladas: 100 Gramos

Dientes de ajo: 2 Unidades

Oporto: 100 mililitros

Sal y Pimienta: c/n

Puerros: 2 Unidades

Caldo De Pollo: 2 Litros

Carne de pollo de corral picada: 500 Gramos

Cebolla grande: 2 Unidades

Higaditos de pollo picados: 100 Gramos

Pintada deshuesada: 1 unidad

Vino Blanco: 200 mililitros

Setas a la crema

Mantequilla: 30 Gramos

Nata para cocinar: 200 Gramos

Setas variadas de temporada: 400 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Tomillo fresco: c/n

Preparación de la Receta

- Picar bien los vegetales.
- En una sartén *dorar* en aceite la *cebolla* con el *puerro* y posteriormente incorporar los ajos.
- Cuando esté bien cocinado, añadir al bol con las carnes picadas, los higaditos, el *Oporto* y los frutos secos picados.
- *Sazonar*.
- Disponer la pintada sobre film y *sazonar*.
- Rellenar y cerrar haciendo un "rulo" ayudándonos con el film.
- Apretar bien añadiendo más film si fuera necesario y cerrando muy bien los extremos.
- Poner en una olla baja con tapa cubriéndola del caldo con el vino hasta la mitad aproximadamente.
- Cocinar 1 hora y media aproximadamente.

- Una vez esté cocinada, retirar el film cuando haya enfriado un poco y poner en una bandeja de horno con parte el caldo de la cocción.
- B Varnizar la piel con aceite o *mantequilla* y meter en el horno a 200 °C hasta que coja un *color* dorado.
- Reservar la salsa.

Setas a la crema

- En una sartén poner *mantequilla* y fundir.
- Incorporar las setas y *saltear* bien.
- *Sazonar*.
- Incorporar la *nata*, el *tomillo* y dejar que reduzca el líquido hasta convertirse en una **crema**.

Armado

- Servir la ballottine entera, barnizada con un poco de la reducción del caldo, con las setas a la *crema* alrededor y *tomillo* espolvoreado por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ballottine-de-pintada-con-setas-a-la-crema>