Balotina con mousseline ensalada y vinagreta disociada con croutons



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Pollo: 1 Unidad

Ensalada

Reducción de vino tinto: 2 cdas.
Lechuga rizada: Cantidad necesaria
Tomates cherry: 12 Unidades
Vinagre de Alcohol: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Radicchio Rosso: Cantidad necesaria

Mousseline

Pistachos: 50 grs.
Hongos shiitake: 6 Unidades
Jamón cocido: 100 g
Crema de leche: 300 grs.
Pechuga de pollo: 300 g

Reducción de vino tinto

Vino Tinto: 500 cc

Varios

Croutons: A gusto

Preparación de la Receta

- Deshuese el *pollo*.

- De vuelta y cosa la piel entre las patas.

Mousseline

- Corte el *jamón* en cubos de 1cm de lado.
- Corte los *hongos* de la misma forma.
- Coloque en la procesadora la pechuga trozada condimente con sal y procese.
- Agregue la *crema* e integre con la maquina.
- Agregue el *jamón* junto con los *hongos* y los pistachos.
- Mezcle suavemente para evitar que se corte la *crema*.

Reducción de vino tinto

- Coloque en una olla el vino, lleve al fuego y deje reducir a la quinta parte
- Hasta que nape

Ensalada

- Vinagreta disociada, disuelva en un bowl el *vinagre* junto la sal y la pimienta.
- Incorpore el aceite poco a poco hasta obtener una mezcla totalmente emulsionada.
- Agregue la reducción de vino tinto, mezcle y reserve.
- Coloque en un bowl la *lechuga* junto con el radicchio y los tomates, previamente lavados, y aderece con la vinagreta.

Armado

- Condimente el *pollo* con sal y pimienta, rellene con la mousseline y cierre por los extremos más largos.
- Envuelva en papel film la balotina y ate las puntas.
- Coloque en una placa y cubra hasta la mitad con agua, tape con papel aluminio y cocine en el horno a 160°C, hasta que alcance una temperatura interior de 66°C.
- Retire el papel film y corte en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato las rodajas de balotina cortadas a la mitad y la ensalada
- Decore con la vinagreta y croutons

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/balotina-con-mousseline-ensalada-y-vinagreta-disociada-con-croutons