

Blanquette de ave e hinojo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 70 g

Hinojo: 1 Unidad

Crema de leche: 200 cc

Cebolla: 100 g

Panceta ahumada: 50 g

Arroz pilaf: 400 g

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo corto: 300 cc

Vino blanco seco: 200 cc

Pollo/Patamuslo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Retire la piel de la pata y el *muslo*, deshuese y corte en dados.
- Corte la *panceta* en lardon.
- En una *cacerola* con abundante agua fría coloque la *panceta* y lleve a hervor durante 3 a 4 minutos
- Cuele y reserve.
- Lleve una *cacerola* a fuego con *manteca*, una vez fundida incorpore el *pollo*, cocine hasta sellarlo sin que tome coloración, retire y reserve.
- Corte la *cebolla* y el **hinojo** en cubos regulares de 2cm de lado.

Armado

- En la misma sartén donde sello el *pollo* coloque nuevamente *manteca* y una vez fundida incorpore la *cebolla* junto con el *hinojo*, sazone con sal y pimienta y cocine a fuego mínimo
- Una vez transparentes las verduras incorpore la *panceta* junto con el vino blanco, cocine durante 3 a 5 minutos y luego agregue el *pollo* junto con el caldo corto, cocine durante 15 minutos más
- Transcurrido el tiempo de cocción incorpore la *crema* de leche y cocine durante 5 minutos más.

Presentación

- En un plato forme un timbal de *arroz pilaf* y luego sirva una porción de la *blanquette de ave*.
- Decore con ramitas de *ciboulette*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/blanquette-de-ave-e-hinojo>