

Capón Relleno



Ingredientes

Almendras fritas: 100 g

Brandy:

Uvas pasas: 50 g

Harina: 1 cda

Manteca:

Pechuga de pollo picada: 100 g

Zanahoria: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Ciruelas pasas sin hueso: 100 g

Orejones: 250 g

Hierbas frescas:

Papas baby:

Rama de apio: 1 Unidad

Pollo: 1 Unidad

Para el laqueado

Agua:

Ajo: 1 Diente

Salsa Hoisin: 100 g

Azúcar moreno: 100 Gramos

Salsa de soja: 100 MI

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una ollita unimos los ingredientes del laqueado hasta que se integren muy bien
- Reservamos.
- Salteamos la *cebolla*, el *apio* y la *zanahoria* cortados en *brunoise* en partes muy pequeñas.
- Agregamos los frutos secos cortados en trozos y espolvoreamos con *harina*
- Añadimos un buen chorro de brandy y esperamos a que el alcohol evapore
- Retiramos del fuego y enfriamos
- Unimos con el *pollo* y salpimentamos.
- Abrimos el *pollo*, rellenamos y volvemos a cerrar ayudándonos con hilo de cocina
- Pintamos con el laqueado y cocinamos en horno precalentado a 180°C durante 30 minutos por kilogramo de *pollo* (peso final)
- Vamos pintando y bañando constantemente.
- Acompañamos con patatas baby cocidas y salteadas con *mantequilla* y alguna hierba.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/capon-relleno>