

Contramuslos de pollo rellenos de foie con crema de boletus



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Aceite de oliva virgen:

Boletus variados: 400 Gramos

Contramuslos de pollo de corral deshuesados: 4 Unidades

Foie: 400 g

Sal y Pimienta:

Puerro: 1 Unidad

Aceite de trufa:

Romero:

Caldo De Ave: 300 MI

Crema de leche para cocinar: 100 Gramos

Ajo: 1 Diente

Tomillo:

Preparación de la Receta

- Rellenamos los contramuslos con el foie previamente salpimentado.
- Llevamos al horno a 120°C de 60 a 90 minutos.
- Cuando estén listos, los marcamos en una sartén con aceite muy caliente hasta que estén doraditos.
- Para la **crema**, picamos la *cebolla*, el *puerro* y el *ajo* y rehogar bien. Después añadimos los *hongos* bien picados y dejamos a fuego fuerte durante unos 5-7 min.
- Bañamos con el caldo de ave y dejamos otros 10-12 min a fuego fuerte hasta que reduzca el caldo a la mitad. Rectificamos de sal y pimienta. Añadimos la *nata* unos 5 min a fuego bajo.
- Emplatamos tapando con la salsa y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/contramuslos-de-pollo-rellenos-de-foie-con-crema-de-boletus>