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 Ml
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 120ºC 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