elGourmet

Coq au vin



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Champignones salteados

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Champignones: 12 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Panceta reservada:

Gallo

Ron: 1/2 Taza
Pimienta Negra en grano: grs.
Apio: 5 Tallos
Agua: 50 cc
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Perejil: 5 Tallos
Cebolla de verdeo: 130 grs.
Cebolla: 500 g
Vinagre Blanco: 1 Pocillo
Aceite De Maíz: 1/4 Taza
Vino Tinto: 1 L
Laurel: 2 Hojas
Salsa Inglesa: A gusto
Ajo en pasta: 2 cdas.
Tomillo seco: Una pizca
Gallo: 1 Unidad
Panceta: 130 g

Graten de papas

Crema de leche: 1 L
Papas: 1 y 1/2 k
Ajo: 3 Dientes
Manteca: 1 Nuez
Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 150 g

Preparación de la Receta

Coq au vin

- Corte el *gallo* en presas y a cada una en trozos del tamaño de un bocado.
- Corte el *apio*, el *ajo*, la *cebolla* y la *cebolla* de verdeo en rodajas.
- En un bowl disponga las piezas del *gallo*, pimienta, salsa inglesa, aceite de oliva, *apio*, *cebolla*, *cebolla* de verdeo, *ajo*, las hierbas, el *vinagre*, una taza de agua y vino tinto
- Deje *marinar* en la heladera durante 24 a 48 horas, luego cuele, reserve el líquido y separe los vegetales.
- Corte la *panceta* en cubos medianos.
- En una *cacerola* caliente con aceite dore la *panceta*
- Retire la *panceta* con una espumadera y reserve para la elaboración de los champignones.
- Agregue más aceite, incorpore las piezas de *gallo* en varias tandas y deje *dorar* por todas sus caras.
- Incorpore los vegetales de la *marinada* y deje sudar.
- Vierta el *ron*, flambée y raspe muy bien el fondo de la *cacerola*
- Agregue la *marinada* del *gallo* y deje cocinar a fuego bajo durante 7 horas

Graten de papas

- Pele las papas y corte en rodajas finas.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una *cacerola* grande con la *manteca* dore el *ajo*.
- Incorpore la *crema* de leche, las papas, nuez moscada, sal y pimienta.
- Cocine a fuego medio hasta que las papas estén tiernas.
- Espolvoree con queso rallado y gratine en el horno caliente (200º C)
- Deje bajar la temperatura y corte medallones de 10 cm de diámetro.
- Caliente antes de servir

Champignones salteados

- Corte los champignones en cuartos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los champignones con la *panceta* reservada.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un medallón de graten de papas, a los lados una porción de *gallo* y alrededor el salteado de champignones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/coq-au-vin-4