

Corona de pan de ajo y pollo en cáscara de pan de campo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Extracto De Malta: 10 g

Agua: 600 cc

Masa madre: 200 g

Sal: A gusto

Harina 000: 1 k

Aceite De Oliva: 60 cc

Pollo en cáscara de pan

Manteca: 15 g

Zanahoria rallada: 2 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pollo: 1 Unidad

Cebollas: 4 Unidades

Apio: 4 Tallos

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Cabeza

Queso crema

Jugo de Limón: 1 cda.

Queso Crema: 250 grs.

Ciboulette: A gusto

Espinaca baby: 15 Hojas

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque la *harina* sobre la mesada y forme un volcán, luego agregue la sal, la masa madre, el extracto de *malta* y agua, integre los ingredientes de afuera hacia adentro, luego incorpore de a poco el aceite de oliva mientras amasa durante 20 minutos aproximadamente.

Pollo en cáscara de pan

- Pele los dientes de **ajo**, luego envuélvalos en papel aluminio previamente humedecidos con aceite de oliva y cocínelos a las brasas
- Una vez tiernos aplástelos en un mortero hasta conseguir un puré.
- Pele y corte una *cebolla* en cuartos, las cebollas restantes córtelas en cuartos pero con piel.
- Corte los tallos del *apio* en *brunoise*.
- Coloque dentro del **pollo** la *cebolla* pelada junto con una parte del *apio*, una parte de la *zanahoria*, la *manteca* y sazone con sal y pimienta
- Luego sazónelo por fuera con abundante pimienta.

Queso crema

- Pique el *ciboulette* y mézclelo en un recipiente con el queso *crema* y el *jugo de limón*.

Armado

- Incorpore el puré de *ajo* a la masa y amase unos minutos más
- Deje reposar durante 1 hora aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de reposo separe la masa en dos partes.
- Estire una parte de la masa con un palo de amasar, luego coloque sobre esta el *pollo*, espolvoree con el resto de *apio* y *zanahoria*, humedezca los bordes de la masa con agua y envuelva el *pollo*
- Colóquelo sobre una placa con la parte del cierre de la masa hacia abajo
- Humedezca con agua y espolvoree con *avena* fina y coloque dentro de la placa las cebollas cortadas en cuartos con piel
- Sazone con pimienta y humedezca con abundante aceite de oliva.
- Cocine en horno precalentado a 170°C durante 2 horas aproximadamente.
- Tome el resto de la masa y estírela a lo largo mientras que la aplasta con las manos, como si fuera una baguette, una vez que este bien estirada una las dos puntas formando una corona, deje reposar nuevamente durante 2 horas.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de cocción del *pollo* quite la masa y desmenuce la carne del *pollo*.
- Una vez fría la corona ábrala al medio, luego coloque sobre una de las mitades las hojas de *espinaca*, el *pollo* desmenuzado con las cebollas y el queso *crema*, tape con la otra mitad de la corona.

Presentación

- Presente la corona en una fuente y decore con hojas de *ciboulette*.

Consulta la receta original en <https://elgourmet.com/recetas/corona-de-pan-de-ajo-y-pollo-en-cascara-de-pan-de-campo>