Embutido de pollo y morillas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chinchulines: 1 k

Bebida sugerida

Vino Merlot:

Guarnición

Escarola: 100 g
Espinaca: 100 g
Ciboulette: 5 g
Papines: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto
Morillas: 200 g
Manteca clarificada: 1 cda.

Relleno

Panceta ahumada: 2 Fetas
Cognac: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Chinchulines: 50 g
Echalottes: 2 Unidades
Higados de pollo: 200 g
Manteca: 100 g
Morillas: 50 g
Carne de pollo: 250 g

Vinagreta

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de avellanas: 3 cdas.
Vinagre de jerez: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa de los chinchulines y la membrana que lo recubre.
- Bajo el agua de la canilla vacíe el interior de los chinchulines.
- Disponga la tripa en un bowl con abundante agua salada y deje reposar durante 30 minutos.

Relleno

- Clarifique la *manteca*.
- Condimente los hígados con sal.
- Pique groseramente el chinchulín.
- Corte la carne de **pollo** en cubos muy pequeños.
- Pique finamente las morillas y las échalotes.
- Pique la *panceta*.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* clarificada saltee los hígados.
- Flambee con el Cognac.
- Condimente con pimienta, deje enfriar y pique finamente.
- En un bowl mezcle el hígado, el *pollo* y el chinchulín picados.
- Agregue las morillas, las échalotes, la *panceta*, sal, pimienta y una cucharada de Cognac.
- Rellene los chinchulines con la ayuda de una manga de repostería.
- Ate los extremos del chinchulín y realice cortes cada 15 cm en toda la tripa.
- Cocine en el horno caliente durante 15 minutos aproximadamente.

Guarnición

- Cocine los papines al vapor.
- Pique groseramente el *ciboulette*.
- En una sartén con *manteca* clarificada saltee las morillas con los papines cocidos.
- Condimente con sal, pimienta y el *ciboulette*.

Vinagreta

- En un bowl mezcle el *vinagre* con la sal y la pimienta.
- Incorpore el aceite y emulsione.

Presentación

- En el costado de un plato forme un colchón con las hojas verdes, condimente con la vinagreta.
- En otro costado sirva los embutidos y los papines con morillas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/embutido-de-pollo-y-morillas