

# 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>