Ensalada de Verduras Braseadas y Pollo

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Manteca: c/n
Sal: c/n
Tomillo: c/n
Pechuga de pollo con piel: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n

Fonduta

Diente de ajo: 1 unidad
Yemas de huevo: 2 Unidades
Queso Parmesano: 250 Gramos
Leche: 500 c.c.
Tomillo: 1 Rama

Hojas

Endivias: 50 Gramos
Espinaca: 400 Gramos

Verduras braseadas

Agua: 100 c.c.
Escarola gruesa: 1/2 unidad
Manteca: 50 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Puerros: 2 Unidades
Dientes de ajo: 2 Unidades
Endivias: 2 Unidades
Sal: c/n
Vino Blanco: 100 c.c.

Vinagreta

Aceite De Oliva: 70 c.c.
Almendras: 50 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Vinagre de jerez: 30 c.c.
Cabeza de ajo asado: 1/2 unidad
Sal gruesa: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar *manteca*, sal y *tomillo* entre la piel y la carne de la pechuga.
- Llevar a una sartén con aceite de oliva del lado de la piel con peso por encima durante la cocción.
- Dejar cocinar hasta *dorar* la piel y dar vuelta.
- Continuar la cocción con peso por encima hasta que el **pollo** esté dorado y *cocido*.
- En una fuente para horno colocar puerros en mitades, endivias en cuartos, hojas de escarola gruesa, dientes de *ajo* y *condimentar* con sal, aceite de oliva.
- Agregar *manteca*, vino blanco y agua hasta cubrir la base y llevar a horno a 180° C por 10 minutos.

Fonduta

- En una olla mezclar leche, queso parmesano rallado, diente de *ajo*, *tomillo* y calentar suavemente hasta fundir el queso, reducir la leque y tome consistencia (4 minutos)
- Retirar *tomillo*, *ajo* y agregar yemas de *huevo*, batir y dejar reducir hasta tener textura cremosa.
- Reservar.

Vinagreta

- En mortero machacar *ajo* asado, *ajo*, almendras y sal gruesa.
- Agregar *vinagre* de jerez, aceite de oliva y mezclar.

Armado

- Mezclar en un bowl *espinaca*, endivias y *condimentar* con parte de la vinagreta.
- Colocar las verduras braseadas en la base de la fuente, agregar por encima la fonduta y por encima las hojas.
- Terminar con el *pollo* cortado el *fetas* de 1 cm y con el resto de la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-verduras-braseadas-y-pollo