Faisán roti con polvo de aceitunas negras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Panceta ahumada: 4 Fetas
Sal y Pimienta: A gusto
Faisán: 1 Unidad
Aceitunas negras descarozadas: 100 g
Aceite De Oliva: 30 cc

Guarnición

Tomates secos: 50 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Portobellos: 250 grs.
Papines: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto
Papas peruanas: 500 g

Preparación de la Receta

- Limpie le faisán, corte las alas y elimine los excesos de grasa.
- Disponga las aceitunas en una placa y seque el horno precalentado a 100º C durante 2 horas aproximadamente.
- Procese las aceitunas y lleve nuevamente al horno para terminar su secado.
- Separe la piel de la carne de las pechugas e introduzca el polvo de aceitunas en el interior.
- Bride el faisán con un hilo de algodón.
- Recubra la pechuga con las *fetas* de *panceta* y salpimente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el faisán del lado de las patas.
- Cubra con papel aluminio y cocine en el horno precalentado a 200º C durante 20 minutos aproximadamente.
- Corte el hilo y elimine el exceso de líquido del interior del ave.

Guarnición

- Lave las papas y papines y corte en cuartos.

- Corte los *hongos* en cuartos.
- Hidrate los tomates en agua caliente, escurra y reserve en aceite de oliva.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las papas.
- Incorpore los *hongos*, los tomates y saltee durante 3 minutos.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva el faisán en una fuente y la *guarnición* alrededor.

- El faisán estará *cocido* cuando desprenda *jugo* sin sangre.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/faisan-roti-con-polvo-de-aceitunas-negras