# Galantina de ave con emberré de porotos



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Supremas de pollo**: 2 Unidades
**Espinacas - hojas**: 10
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Zanahoria**: 1 Unidad

### Guarnición

**Manteca**: Cantidad necesaria
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Porotos**: 300 g
**Perejil picado**: 1 cda.

### Varios

**Aceite de tomates**: A gusto
**Reducción de aceto balsámico**:

## Preparación de la Receta

- Pele la *zanahoria* corte de 5 cm aproximadamente y corte con la mandolina en finas laminas.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, blanquee la *zanahoria*.
- Retire y coloque en baño maría inversa.
- Repita de la misma forma con las hojas de espinacas enteras.
- Retire el filete miñón de las supremas y abra al medio sin terminar de cortar.
- Coloque entre papel film untados con agua y aplaste.
- Retire el papel film, condimente con sal y pimienta, y acomode por encima las hojas de *espinaca* blanqueadas y la *zanahoria*.
- Enrolle como si fuera un *matambre*, coloque en papel film y cierre los extremos.

### Guarnición

- Remoje los porotos en agua y lleve a la heladera durante 24 horas.

- Cuele y cocine en una olla a partir de agua fría, a fuego suave hasta que estén tiernos y cuele.
- En una olla con *manteca* caliente, coloque los porotos, sin piel y pise mientras los cocina, agregue una nuez de *manteca* e integre.
- Añada el *perejil*, mezcle y condimente con sal y pimienta

## Armado

- En una olla con agua caliente a 85°C cocine la galantina de *pollo* sin que llegue a hervor, hasta que alcance una temperatura corazón de 66°C.
- Corte en rodajas de 2 cm aproximadamente.

## Presentación

- Decore un plato con reducción de aceto balsámico, sirva la galantina de *pollo* y acompañe con el emberré de porotos junto con el *perejil* picado y aceite de tomates

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/galantina-de-ave-con-emberre-de-porotos**