

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>