Galantina De Pollo

Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Caldo de ave c/n: c/n
Higados de pollo: 300 g
Huevos: 2 unidad
Pimienta: a gusto
Pan de molde: 3 Unidad
Puerros: 4 Unidades
Ciruelas Pasas Presidente: 8 Unidades
Crema de leche: 200 c.c.
Oporto: 50 c.c.
Pollo Deshuesado Con Piel: 1 Unidad
Sal:
Zanahoria: 1 unidad

Aderezo

Miel: 1 Cucharadas
Sal y Pimienta: a gusto
Vinagre de vino: 25 c.c.
Mostaza Dijon: 1 Cucharada.
Aceite De Oliva: 75 cc

Ensalada

Endivias: 3 Unidad
Naranjas: 1 unidad
Radiccio: ½ unidad
Pistacho: 25 g

Preparación de la Receta

- Retirar las alitas y retirar parte de la carne de las pechugas para tener un cantidad de carne similar en toda la superficie.
- Procesar la carne de las pechugas, pan de molde sin bordes en cubos, *crema*, huevos, sal y pimienta hasta tener una preparación homogénea.
- Llevar a un bowl y mezclar con *oporto*, reservar

- Estirar un repasador blanco sobre la tabla y sobre el acomodar el **pollo** deshuesado con piel, dejando la piel para el lado del repasador.
- *Condimentar* la carne con sal, pimienta y esparcir prolijamente el relleno.
- Acomodar sobre la preparación puerros hervidos enteros y en mitades generando 3 hileras de puerros en toda la superficie.
- Añadir ciruelas pasa Presidente en mitades , *zanahoria* blanqueada en cubos y por último Añadir hìgaditos de *pollo* repartiendo por la superficie.
- Enrollar usando el repasador como exterior y con hilo atar las puntas formando un caramelo apretado para contener bien el relleno.
- Ajustar con hilo apretado cada 5 cm y cocinar en caldo caliente a 90ª c por 60 minutos.
- Dejar enfriar en el caldo de cocciòn
- Retirar el paño, los hilos y servir en rodajas acompañada de la ensalada.

Para la ensalada

- Mezclar n un bowl endivias deshojadas, hojas de radiccio cortado con las manos, gajos de *naranja* a vivo, pistachos y *condimentar* con el aderezo.

Aderezo

- Mezclar en un bowl con batidor de alambre *mostaza* dijon, *vinagre*, sal, pimienta, miel.
- Agregar vez integrado aceite de oliva en forma de hilo sin dejar de batir para emulsionar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galantina-de-pollo