Gallito en su jugo de especias

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Tomillo: A gusto
Canela en rama: 1 Unidad
Anís estrellado: 3 Unidades
Clavo De Olor: 1 Unidad
Apio: 1 Unidad
Gallito: 1 Unidad
Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo aplastado: 1 Dientes
Laurel: 1/2 Hoja
Fondo de Pollo: 250 cc
Zanahoria: 1 Unidad

Guarnición

Batatas: 2 Unidades
Jugo de manzanas verdes: 1 Taza
Manteca: 1 cda.
Almendras fileteadas tostadas: 1 cdas.
Fondo de Pollo: 100 cc

Preparación de la Receta

- Limpie el gallito, retire la punta de las alas y reserve.
- Retire el exceso de grasa.
- Coloque en el interior el *ajo*, la canela, el *laurel*, el clavo, un anís y condimente con sal.
- Ate con hilo para que conserve la forma.
- Pele la *zanahoria* y la *cebolla* y corte en cubos.
- Corte el *apio* y el *puerro* en cubos.

Guarnición

- Pele las batatas y corte en medias rodajas

- Coloque el **jugo** de *manzana* en una olla y cocine durante 20 minutos aproximadamente.
- Coloque las batatas en una placa enmantecada, condimente con sal, pimienta y agregue el fondo de *pollo*.
- Lleve al horno y cocine de 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y agregue le *jugo* de *manzana* y las almendras

Armado

- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva caliente, dore el gallito y condimente con sal y pimienta.
- Bañe con la materia grasa y envuelva en papel aluminio enmantecado.
- Lleve al horno y cocine entre 25 y 40 minutos aproximadamente.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee los vegetales cortados en cubos junto con las alitas reservadas.
- Retire del horno el gallito, corte al medio y deshuese.
- Coloque los huesos y las **especias** junto con los vegetales y las alitas.
- Agregue el fondo de *pollo* y lleve a hervor.
- Cuele, coloque en una sartén agregue el anís estrellado restante y deje reducir
- Coloque el gallito nuevamente en la asadera, cubra con papel aluminio y termine la cocción en el horno.

Presentación

- Sirva en un plato la *guarnición* y por encima el gallito
- Salsee con el *jugo* de *especias*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gallito-en-su-jugo-de-especias