Gallo guisado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hongos secos: 30 g
Vinagre de Alcohol: 100 cc
Harina: 100 grs.
Ajo: 2 Dientes
Vermouth: 900 cc
Fondo claro de ave: 300 cc
Aceite De Oliva: 30 cc
Tomillo: 1 Rama
Cognac: 250 cc
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Manteca: 100 g
Zanahorias: 2 Unidades
Gallo: 1 Unidad
Perejil: 3 Ramas

Guarnición

Cebollas Mini: 500 g
Champignones: 500 g
Manteca: 100 g
Limon: ½ Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Agua hirviendo: Cantidad necesaria
Panceta ahumada: 500 g

Preparación de la Receta

- Troce el **gallo** en cuartos.
- Elimine los alerones y la cola.
- Corte la *cebolla* en emincé.
- Corte la *zanahoria* en rodajas.
- Machaque los dientes de *ajo*.
- Forme un bouquet con las hierbas aromáticas.
- Hidrate los *hongos* y pique groseramente.
- Disponga las piezas de *gallo* en un bowl y marine con el Cognac, el vermouth, el *vinagre*, las hierbas y las verduras.
- Reserve en la heladera durante 2 horas.

- Mezcle 50 gramos de *manteca* con 50 gramos de *harina* para formar la *manteca* manier.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las piezas de *gallo* por ambas caras.
- Retire los excesos de grasa, espolvoree con la *harina* y añada la *manteca* para formar un roux.
- Bañe con el fondo de ave y el líquido de la *marinada*.
- Incorpore los *hongos* y cocine tapado durante 45 minutos.
- Retire las piezas de *gallo* y pase el fondo de cocción por *tamiz*.
- Vuelva la salsa al fuego y agregue la *manteca* manier hasta espesar.

Guarnición

- Corte la *panceta* en cubos.
- Exprima el *limón*.
- Blanquee las cebollas y la *panceta* en abundante agua salada hirviendo durante 5 minutos.
- Cuele las cebollas y la *panceta*, saltee en una sartén caliente con *manteca*.
- Salpimente.
- Filetee los champignones y saltee en una sartén caliente con *manteca*.
- Rocíe con el *jugo* de *limón*.
- Salpimente

Presentación

- Sirva una porción de *gallo* en el centro de un plato.
- Acompañe con la *guarnición* y la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gallo-guisado