Gigot de pollo con ñoquis de batata

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Caldo de carne: 1 1/2 cc
Jengibre en polvo: A gusto
Jengibre fresco: 15 g
Aceite De Oliva: 50 cc
Azucar: cda.

Ciervo

Tomillo: cda.

Cubierta

Ciruelas: 1 1/2 k

Guarnición

Hongos de pino: 1 1/2 g

Ñoquis de batata

Yema: 1 Unidad
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Batatas: 1/2 k

Salsa

Morrón amarillo: 1/4 Unidad
Sal: A gusto
Crema de leche: 200 cc
Morrón colorado: 1/4 Unidad
Morrón Verde: 1/4 Unidad

Salsa de hongos

Pimienta Negra: A gusto

Varios

Morrón colorado: 1/4 Unidad

Morrón Verde: 1/4 Unidad

Preparación de la Receta

- Elimine la piel del **pollo** y deshuese.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Pique finamente la cebollade verdeo
- Condimente el *pollo* con sal, *jengibre* en polvo y rallado, la *cebolla* de verdeo y aceite de oliva.
- Deje *marinar* durante 30 minutos.
- Envuelva en papel aluminio y disponga en una sartén.
- Cocine en el horno durante 10 minutos.
- Elimine los excesos de grasa, elimine el papel aluminio y lleve la sartén sobre la hornalla.
- Agregue el caldo de carne y el azúcar.
- Deje reducir.

Ñoquis de batatas

- Pele las batatas y corte en trozos regulares.
- Cocine en abundante agua salada.
- Cuele y reduzca a puré.
- Mezcle las batatas con la *harina* con la yema, el parmesano rallado, la canela, la sal y la pimienta.
- Tome porciones de masa, forme cilindros y luego corte cubos regulares.
- Pase por el utensilio para hacer ñoquis.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Corte los morrones en *brunoise*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los morrones.
- Agregue la *crema* de leche y la sal
- Mezcle con los ñoquis.

Presentación

- Sirva el gigot de *pollo* en el costado de un plato, bañe con el fondo de cocción.
- En el otro costado los ñoquis.
- Decore con juliana de morrones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gigot-de-pollo-con-noquis-de-batata