

Jannbonette relleno con jugo de ave y vegetales glaseados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pistachos: 50 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Echalotte: 1 Unidad

Bondiola de cerdo picada: 300 g

Cuartos de pollo traseros: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Manteca: 1 cda.

Perejil: 1 cda.

Guarnición

Agua: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Remolacha: 1 Unidad

Nabo: 1 Unidad

Manteca: 1 Nuez

Azucar: 1 cda.

Jugo de ave

Agua: Cantidad necesaria

Manteca: 1 cda.

Carcaza de Pollo: 1 Unidad

Ajo ecrasé: 2 Dientes

Tomillo: 1 Ramitas

Preparación de la Receta

- Deshuese el *pollo* de manera que éste tenga forma de bolsa.
- Pele el *ajo* y el *echalotte* y corte *brunoise*.
- Pique el *perejil*.
- En una olla con *manteca* caliente, sude el *ajo* junto con la *echalote* y condimente con sal.
- Coloque en un bowl y agregue la *bondiola* picada junto con los *pistachos*, el *perejil* y condimente con sal y pimienta.
- Mezcle la preparación y coloque en una manga.
- Rellene el *pollo*, condimente con sal y pimienta y cierre con hilo y aguja.

Jugo de ave

- Troce la carcaza de *pollo*.
- En una sartén con *manteca* caliente, caramelize los huesos de *pollo* hasta que queden dorados.
- Agregue el *ajo* junto con el *tomillo*.
- Cubra con agua la preparación, deje evaporar hasta la mitad, repita el proceso y cuele

Guarnición.

- Pele el *nabo* y la *remolacha*, corte en rodajas de 1cm de espesor aproximadamente. Luego con un cortante *redondo*, de forma a ambos.
- Coloque en una sartén, la *remolacha* junto con la *manteca*, el azúcar y el agua. Condimente con pimienta y cubra con papel *manteca*.
- Cocine a fuego suave hasta que reduzca totalmente el agua y caramelize.
- Repita el mismo procedimiento con el *nabo*.

Armado

- Coloque el *pollo* relleno en una placa con rejilla, pincele con aceite y condimente con sal y pimienta.
- Cubra el *hueso* expuesto con papel aluminio.
- Cocine en el horno a 180°C hasta alcanzar una temperatura corazón de 71° durante 30 minutos aproximadamente.
- Retire y deje reposar envuelta con papel aluminio durante 15 minutos aproximadamente.
- Luego desenvuelva y quite los hilos.

Presentación

- Sirva en un plato el *pollo* y acompañe con la *guarnición* de nabos y remolachas. Salsee con el **jugo** de ave.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/jannbonette-relleno-con-jugo-de-ave-y-vegetales-glaseados>