Medio pollo bebe, hojas de remolacha salteadas con piñones y polenta dorada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Pollo Bebé: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Salvia Fresca: 10 Hojas
Leche: 1/2 L
Jugo de Limón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Hojas de remolacha salteadas con piñones

Pasas de uva rubias: 3 cda.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Hojas de remolacha: 20 Unidades
Piñones tostados: 3 cda.

Polenta dorada

Sal y Pimienta: A gusto
Polenta: Taza

Preparación de la Receta

- Deseche las alas del **pollo** y luego córtelo al medio a lo largo.
- Coloque el *pollo* con piel en un bowl, incorpore el *jugo* de *limón* y el *limón* cortado al medio, sazone con sal y pimienta, las hojas de salvia previamente cortadas groseramente y aceite de oliva, deje reposar en la heladera 24 horas.

Polenta dorada

- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo incorpore sal y pimienta, luego agregue en forma de lluvia la **polenta** mientras mezcla continuamente hasta que se cocine la **polenta**
- Vuelque luego sobre una placa y distribúyala con una espátula, deje reposar hasta que este firme.

Hojas de remolacha salteadas con piñones

- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine las hojas de **remolacha**, incorpore media taza de agua y una vez tiernas espolvoree con pasas de uva y piñones tostados, mezcle y retire del fuego.

Armado

- Una vez firme la *polenta* córtela en triángulos y cocínela en un grill caliente de ambos lados hasta dorarla.
- Transcurridas las horas de reposo cocine el *pollo* en una sartén caliente con dos cucharadas de aceite de oliva, primero dore el lado de la piel y cuando lo de vuelta añada la leche, cocine hasta que la leche se consuma.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de hojas de *remolacha* y acompañe con un triangulo de *polenta* dorada y una mitad de *pollo* bebe, salsee con la salsa de la cocción del *pollo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/medio-pollo-bebe-hojas-de-remolacha-salteadas-con-pinones-y-polenta-dorada