

# Medio pollo grillé con croquetas de papas y revuelto de verduras y jamón crudo



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Pollo:** 1/2 Unidad

**Manteca:** 10 g

### Adobo

**Miel:** 25 cdas.

### Croquetas

**Sal:** A gusto

**Yemas:** 3 Unidades

**Papa:** 500 g

**Mozzarella:** 200 g

**Pan Rallado:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades

**Manteca:** 25 g

**Pimienta:** A gusto

**Aceite de girasol:** Cantidad necesaria

### Guarnición

**Sal:** 25 A gusto

### Manteca maitre d' hotel

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Curry:** A gusto

**Pimentón:** A gusto

**Sal:** A gusto

**Ciboulette:** Cantidad necesaria

**Limon:** 1 Unidad

### Salteado de verduras

**Sal:** A gusto

**Almendras:** 100 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Tomates:** 2 Unidades

**Chauchas:** 200 grs.

**Ajo:** 2 Dientes

**Manteca:** 25 g

**Jamón crudo:** 150 g

## Preparación de la Receta

- Deshuese el medio **pollo** sin quitar la piel, deseche el ala.
- Elimine los excesos de grasa.
- Cocine en el grill comenzando por el lado de la piel, rote a 90 ° para formar el cuadrillé.
- Termine la cocción del otro lado
- Pincele con *manteca* y sale.

### Manteca maitre d' hotel

- Exprima el *limón*.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- En un bowl mezcle la *manteca* pomada, con el *jugo de limón*, las *especias* y el *ciboulette*.
- Haga un cilindro con la preparación y envuelva con papel aluminio
- Deje enfriar en la heladera.
- Corte en rodajas.

### Croquetas

- Hierva las papas con su piel.
- Pele y aplaste con un tenedor
- Agregue las yemas, la *manteca*, la sal y la pimienta.
- Seque sobre el fuego
- Reserve en la heladera.
- Corte la mozzarella en cubos pequeños.
- Tome una porción de puré, coloque en el centro un cubo de *mozzarella* y forme la croqueta.
- Pase por pan rallado, luego por *huevo* batido y finalmente por pan rallado.
- Fría en a abundante aceite caliente.

### Salteado de verduras

- Pele el *ajo*, elimine el brote y filetee.
- Pele el *tomate*, despepíte y corte *concassé*.
- Pele las almendras y filetee.
- Quite la fibra lateral de las chauchas con la ayuda de un pelapapas, corte los extremos y corte en rombos
- Blanque en agua hirviendo salada.
- Corte el **jamón** en cubos.
- En una sartén con aceite de oliva saltee, el *jamón* con las chauchas.
- Incorpore los tomates, el *ajo* y las almendras
- Condimente con sal.

- Agregue los huevos y revuelva con cuchara de madera.

## Presentación

- Sirva el *pollo* en el centro de un plato, encima una *rodaja* de *limón* y encima de este una *rodaja* de *manteca* maitre d' hotel, a los costados las croquetas y el saleado de verduras moldeado con la ayuda de un aro cortapastas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/medio-pollo-grille-con-croquetas-de-papas-y-revuelto-de-verduras-y-jamon-crudo>