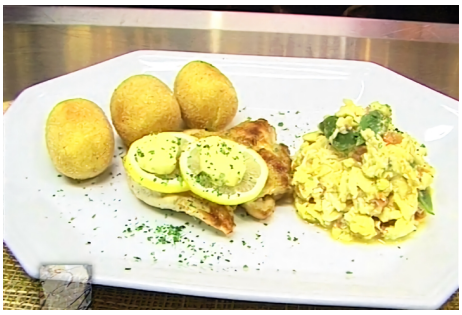
Medio pollo grillé con croquetas de papas y revuelto de verduras y jamón crudo



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
Jamòn 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 º 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 mozzarela 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*, despepite 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