

Muslo de pollo con cebollitas caramelizadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebollitas caramelizadas

Laurel: 2 Hojas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Caldo de carne: 1 L
Miel: 1/2 Taza

Cebollines: 10 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Anís estrellado: 1 Unidad

Hongos

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Tomillo: A gusto
Hongos Portobellos medianos: 6 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Marinada

Cebollas: 2 Unidades
Pimienta en grano: 1 cda.
Jugo de Naranja: 1 L
Salvia: 4 Hojas
Miel: 1/2 Taza
Salsa Inglesa: 4 cdas.

Tomillo: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Romero: A gusto
Hojas de céleri: 1 Taza
Orégano: A gusto

Mulsos de pavo

Mulsos de pavo: 2 Unidades

Salsa

Cebolla: 1 Unidad

Manteca fría: 2 cdas.

Vino Tinto: 1 Taza

Puerro: 1 Tallos

Ajo: 2 Dientes

Zanahorias: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

Cebollitas caramelizadas

- Pele las cebollas.
- En una sartén caliente con 3 cucharadas de aceite de oliva disponga las cebollas enteras y cocine a fuego mínimo hasta dorarlas.
- Una vez doradas levemente agregue el caldo de carne junto con la rama de canela, el anís, el *laurel*, la miel y sal, deje cocinar a fuego mínimo hasta que las cebollas estén tiernas y el caldo reduzca.
- Corte las cebollas en cuartos al momento de servir.

Marinada

- Pele la *cebolla* y los dientes de *ajo* y pique groseramente.
- Coloque todos los ingredientes en una licuadora y licue bien.

Salsa

- Pele las zanahorias, la *cebolla* y los dientes de *ajo*, luego corte groseramente junto con el *puerro*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las verduras hasta dorarlas.

Hongos

- Limpie los *hongos* y retire el tronco.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *hongos* primero con la parte del tronco hacia arriba, sazone con sal, pimienta y *tomillo* y cocine hasta dorarlos a fuego máximo de ambos lados.

Armado

- Coloque en un recipiente los muslos de *pavo* junto con la *marinada*, cubra con papel aluminio y cocine en horno a 180°C durante 2 a 3 horas aproximadamente, (hasta que la carne se desprenda sola del hueso).
- Después de 2 horas aproximadamente de cocción, retire la *marinada* y reserve, lleve nuevamente el *pavo* al horno sin cubrirlo con papel aluminio y termine la cocción hasta dorarlo.
- Una vez doradas las verduras de la salsa, incorpore el vino tinto, cocine unos minutos y agregue la *marinada* reservada, cocine durante 30 minutos aproximadamente

- Retire y cuele.
- Coloque nuevamente la salsa sin las verduras en la olla y deje reducir a fuego mínimo
- Unos minutos antes de retirar del fuego incorpore la *manteca* bien fría y mezcle hasta disolverla.
- Corte los muslos de *pavo* al medio y ábralos con las manos, luego separe con las manos la carne de los cartílagos.

Presentación

- Sirva en un plato un par de *hongos*, encima una porción de *pavo* y acompañe con las cebollas caramelizadas.
- Salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/muslo-de-pollo-con-cebollitas-caramelizadas>