Paillard de jamón crudo y espinaca con arroz y fideos cabello de ángel



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Espinaca: 200 g
Supremas de pollo: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Jamòn crudo: 4 Fetas

Arroz pilaf

Arroz grano largo fino: 180 g
Caldo De Ave: 2 Tazas
Manteca: 1 cdita.
Fideos cabello de ángel: 60 g
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad

Caldo de ave

Bouquet garnie: 1 Unidad
Pollo carcaza: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Apio: 1 Unidad
Puerro: 1 Unidad
Sal: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Lave la **espinaca** y seque.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee la *espinaca* junto con al *ajo* 40 segundos aproximadamente, condimente con sal y pimienta
- Cuele y reserve
- Retire el filete mignon de la suprema y corte el extremo más fino.
- Abra al medio para que quede una lamina.

- Coloque la suprema sobre papel film previamente rociado con agua, rocíe nuevamente con agua y cubra con papel film.
- Aplaste hasta que quede de un espesor parejo toda la lamina.
- Corte los bordes parejos, y retire el papel film.

Caldo de ave

- Lave los vegetales y corte en cubos.
- Corte en trozos la carcasa de *pollo*.
- En una olla coloque la carcasa junto con los vegetales.
- Cubra con agua y cocine a fuego suave de 2 a 3 horas.
- Condimente con sal, pimienta y agregue el bouquet garni.

Arroz pilaf

- En una olla con *manteca* caliente, sude la echalote, agregue el **arroz** y cocine en la materia grasa hasta que quede translucido, incorpore los fideos y cocine de la misma manera
- Vierta el caldo de ave caliente.
- Cubra con papel *manteca* y cocine en el horno a 220°, durante 20 minutos
- Coloque en moldes individuales.

Armado

- Coloque sobre las laminas de supremas el **jamón** crudo, por encima la *espinaca*, enrolle sobre si misma y bride.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle por todos las lados y termine la cocción en el horno a 160° durante 10 minutos.
- Retire los hilos y corte en bocados individuales.

Presentación

- Sirva en un plato el *arroz* pilaf desmoldado y el *pollo* paillard relleno
- Decore con *perejil* y aderece con reducción de caldo de ave.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/paillard-de-jamon-crudo-y-espinaca-con-arroz-y-fideos-cabello-de-angel