Patas de pollo rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette picado: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Vino Blanco: 1/2 Taza
Patas de pollo deshuesadas: 6 Unidades

Aceite especiado

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Clavo De Olor: 2 Unidades
Coriandro: 1/2 cdita.
Aceto balsámico: 1 cda.
Azucar: 1 cda.
Canela en rama: 1 Unidad
Tomates deshidratados: 6 Unidades
Canela: 1/2 cdita.
Cardamomo: 1 Vaina

Relleno

Pan viejo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Estragón fresco: A gusto
Orégano fresco: A gusto
Pistachos: 3 cdas.
Yema de huevo: 1 Unidad
Vino Blanco: 1/4 Taza
Perejil: A gusto
Echalottes: 2 Unidades

Torta de polenta

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Polenta: 3 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Agua hirviendo: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Sazone las patas de **pollo** con sal y pimienta.

Torta de polenta

- Coloque en un recipiente la *polenta*, condimente con sal y pimienta, con la ayuda de 2 tenedores mezcle mientras agrega agua caliente y aceite de oliva.
- Mezcle hasta disolver todos los grumos.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva vierta la *polenta*, aplaste con una espátula hasta dejar la superficie lisa y cocine a fuego bajo durante 10 minutos aproximadamente, luego de vuelta como si fuera una tortilla y termine de cocinar la otra cara.

Relleno

- Pique apenas el *estragon* junto con el *perejil* y el *orégano*.
- Retire la cáscara del pan, reserve la miga y córtela en trozos.
- Pele y pique los echalottes.
- En una procesadora coloque las hierbas picadas, la miga de pan, los pistachos, sal, pimienta, aceite de oliva y los echalottes, procese unos segundos y añada el vino blanco y la yema, procese nuevamente hasta obtener una pasta.

Aceite especiado

- Machaque las *especias*.
- En una olla bien caliente tueste las *especias* durante unos segundos, retire del fuego y agregue aceite de oliva, la canela en rama, azúcar y aceto balsámico

Armado

- Tome porciones del relleno y rellene las patas de *pollo*, coloque luego escarbadientes a las patas para así cerrarlas.
- En una olla bien caliente con aceite de oliva dore las patas de *pollo* de ambos lados junto con los ajos previamente machacados, el *jugo* de *limón* y el vino blanco, tape la olla y deje cocinar.

Presentación

- Sirva en una fuente la torta de *polenta*, encima las patas de *pollo* junto con la salsa de cocción y espolvoree con *ciboulette* picado.
- Acompañe con los tomates deshidratados y báñelos con el aceite especiado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/patas-de-pollo-rellenas-3