

Patatas 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

Patatas 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 escarbadiantes 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>