

# Patatas de pollo rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bebida sugerida

Vino Torrontés Premium 2002:

### Ensalada de hierbas

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ciboulette:** 20 g

**Eneldo:** 20 grs.

**Perejil:** 30 g

### Patatas de pollo

**Miga de pan fresco:** 10 g

**Sal:** A gusto

**Yema:** 1 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Vino Torrontés:** 1/4 Taza

**Patatas de pollo:** 8 Unidades

**Perejil:** 1 cda.

**Piñones:** 2 cdas.

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Manteca:** 1 cda.

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Estragón:** A gusto

### Polenta

**Sal:** A gusto

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

**Harina de Maíz:** 1 Taza

**Caldo:** 1 Taza

**Leche:** 2 Tazas

**Manteca:** 1 cda.

### Tomates

**Clavo De Olor:** 3 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Comino:** Una pizca

**Canela:** Una pizca

**Tomates Perita:** 12 Unidades

**Azucar:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Semillas De Coriandro:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

### Patatas de pollo

- Deshuese las patas de **pollo** sin abrir la carne.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo y rehogue en aceite caliente.
- Pique el *ajo*, el *perejil* y los piñones.
- En un bowl combine la *cebolla* de verdeo, el *perejil*, el *estragón*, el *ajo*, los piñones, la yema, la miga de pan, sal y pimienta.
- Rellene las patas de *pollo* deshuesadas y cierre las aberturas con palillos de madera.
- En una placa disponga aceite, dientes de *ajo* enteros, las patas de *pollo* rellenas, rocíe las patas de *pollo* con aceite y cocine en el horno precalentado a 200° C durante 20 minutos aproximadamente.
- Retire el *pollo* de la placa y lleve sobre el fuego.
- Agregue el *jugo* de *limón* y deglase el fondo.
- Añada el vino y deje reducir unos minutos.
- Incorpore la *manteca*, mezcle, retire del fuego y pase a través de un *tamiz*.

### Polenta

- Lleve la leche y el caldo a hervor con sal y la *manteca*.
- Agregue la *harina* de maíz en forma de lluvia revolviendo hasta que espese.
- Vierta sobre una placa hasta alcanzar 2 cm de espesor y deje reposar al frío durante toda una noche.
- Desmolde la *polenta* corte en bastones y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

### Tomates

- Corte los tomates en cuartos y retire las semillas.
- Corte el *ajo* en láminas.
- En un bowl combine los tomates, sal, pimienta, semillas de coriandro, *comino*, clavo de olor, canela, azúcar, *ajo* aceite de oliva y deje *marinar* en la heladera durante 1 hora.
- Cocine en el horno muy suave durante 40 minutos.

### Ensalada de hierbas

- Pique groseramente el *eneldo*, el *ciboulette* y el *perejil*.
- En un bowl disponga las hierbas, sal, pimienta y aceite de oliva.

## Presentación

- En la base de un plato sirva una porción de tomates y en cima bastones de *polenta* dándole volumen, patas rellenas y rocíe con la salsa de cocción.
- Corone con la ensalada de hierbas.

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