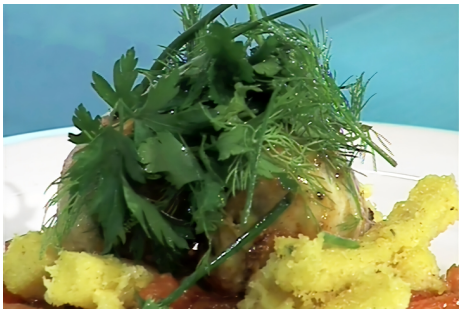
elGourmet

Patas 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

Patas de pollo

Miga de pan fresco: 10 g
Sal: A gusto
Yema: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Vino Torrontés: 1/4 Taza
Patas 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 freir: 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

Patas 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 200º 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