# Piatti forti (Platos principales)

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Albóndigas

**Leche**: 100 cc
**Aceite para freir**: Cantidad necesaria
**Harina**: 100 grs.
**Queso Parmesano Rallado**: 80 g
**Miga de pan**: 80 g
**Sal entrefina**: A gusto
**Perejil picado**: 2 cdas.
**Huevo**: 1 Unidad
**Carne de ternera picada**: 200 g
**Carne De Cerdo Picada**: 200 g
**Pimienta Negra**: A gusto

### Cúpula de arroz

**Perejil picado**: 3 cdas.
**Huevos**: 2 Unidades
**Agua**: 950 cc
**Manteca De Cerdo**: Cantidad necesaria
**Arroz Carnaroli**: 450 g
**Queso Parmesano Rallado**: 180 g
**Yema**: 1 Unidad
**Pan Rallado**: 50 g

### Pollo de campo con papas

**Manteca**: 50 g
**Pollo de campo**: 1 Unidad
**Vino Blanco**: 50 cc
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Mostarda Cremona**: 1 Frasco
**Papas**: 1 k
**Pimienta Negra en grano**: 20 g
**Ajo**: 2 Dientes
**Romero**: 1 Rama
**Panceta ahumada**: 200 g

### Ragout

**Cebolla**: 1 Unidad
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Vino Tinto**: 150 cc
**Manteca De Cerdo**: 50 g
**Pimienta Negra**: A gusto
**Extracto de tomates**: 300 g
**Ajo**: 1 Diente
**Romero**: 2 Ramas
**Bondiola**: 1 1/2 k
**Sal entrefina**: A gusto

### Relleno de chorizos

**Hongos secos**: 50 g
**Chorizo de cerdo**: 150 g
**Higados de pollo**: 100 g
**Mozzarella de búfala**: 200 g
**Huevos duros**: 3 Unidades
**Cebolla**: 1 Unidad
**Vino Blanco**: 200 cc
**Arvejas blanqueadas**: 200 g
**Manteca De Cerdo**: 50 g
**Jamòn crudo**: 150 g

## Preparación de la Receta

### Pollo de campo con papas

- En un mortero coloque los dientes de *ajo* pelados, las briznas de *romero*, los granos de pimienta y sal gruesa, comience a machacar, luego incorpore la *panceta* cortada en tiras y machaque nuevamente.
- Coloque la preparación anterior dentro del *pollo* con piel y bridelo para que el relleno no se pierda durante la cocción.
- Corte las papas con piel en gajos.
- Sobre una placa acomode los gajos de *papa*, sazónelas con sal, pimienta, perfume con briznas de *romero*, aceite de oliva y agregue la *manteca*, acomode encima el *pollo*, sazónelo con sal y cocine en horno precalentado a fuego medio durante aproximadamente 35 a 40 minutos
- A mitad de la cocción desglace con vino blanco.

### Ragout

- Coloque en una olla de barro aceite y *manteca* de *cerdo*, cocine a fuego mínimo hasta que la *manteca* se funda, incorpore Lugo la *bondiola* y séllela a fuego máximo de todos sus lados, una vez dorada agregue la *cebolla* cortada fina juliana, *ajo*, perfume con las ramas de *romero*, sazone con sal y pimienta y desglace con vino tinto
- Cocine unos minutos y una vez que se evapore el alcohol añada el extracto de *tomate* previamente diluido en agua hasta cubrir la carne, cuando rompa hervor lleve el fuego a mínimo y cocine durante 2 a 3 horas aproximadamente.

### Cúpula de arroz

- En una *cacerola* coloque el *arroz*, agua y un cucharón de ragú, sazone con sal y cocine a fuego fuerte durante 15 minutos

- Terminada la cocción retire del fuego y deje reposar a temperatura ambiente hasta que se enfríe.
- Incorpore al *arroz* los huevos y la yema, el *perejil* picado y queso parmesano rallado, mezcle.
- Forre con el *arroz* un molde con forma de cúpula enmantacado y espolvoreado con pan rallado, con las manos húmedas tome porciones del *arroz* y péguelo contra las paredes del molde hasta cubrirlas por completo, luego reserve.

## Albóndigas

- Remoje la miga de pan en leche unos minutos.
- En un bowl mezcle todos los ingredientes menos la *harina* y el aceite, incorpore el pan mojado en leche y mezcle, una vez integrados los ingredientes tome con las manos pequeñas porciones de la carne, forme bolitas y páselas por *harina*
- En una sartén caliente con aceite fría las albóndigas de carne hasta dorarlas, luego retire y escurra sobre papel absorbente.

## Relleno de chorizos

- Pele los chorizos.
- Hidrate los *hongos* secos en vino o en agua durante 30 minutos, luego escúrralos bien y píquelos groseramente.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pique los huevos duros y las pulpetas de *mozzarella*.

## Armado

- En una sartén caliente con *manteca* de *cerdo* cocine los chorizos, desmenúcelos con una cuchara de madera, incorpore el *jamón* crudo cortado en finas tiras y los *hongos* picados, cocine unos minutos, retire y reserve.
- En la misma sartén cocine los hígados de *pollo* hasta sellarlos, luego retire y reserve.
- En la misma sartén cocine la *cebolla*, incorpore las arvejas frescas previamente blanqueadas, una vez que la *cebolla* comience a dorarse incorpore la carne de chorizo con *jamón* y *hongos*, los hígados de *pollo* y las albóndigas de carne, cocine durante unos minutos y retire del fuego.
- Tome el bowl forrado con *arroz* y rellene la base con la preparación de albóndigas, chorizo, hígados de *pollo* y *cebolla* con arvejas, luego agregue la *mozzarella* picada, los huevos duros picados, la *bondiola* del ragú desmenuzada y luego repita los ingredientes hasta terminar, por ultimo espolvoree con queso rallado y cubra con el resto de *arroz*.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 40 minutos.

## Presentación

- Sirva el *pollo* en una fuente y acompañe con las papas y la mostarda cremona.
- Desmolde sobre una fuente la cúpula de *arroz* y salséela con la salsa del ragout.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/piatti-forti-platos-principales**