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