

Picantones Glaseados con Parmentier de Coliflor

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Parmentier de coliflor

Coliflor: 1 unidad

Nata para cocinar: 200 miliitros

Mantequilla: 120 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Picantones

Dientes de ajo: 4 Unidades

Mantequilla: 30 Gramos

Pollitos picantones: 4 Unidades

Tomillo fresco: c/n

Limon: 1 unidad

Manzana reineta: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Whisky: 100 miliitros

Salsa de ave

Agua: 2 Litros

Bouquet Garni: c/n

Cebolla: 1 unidad

Puerro: 1 unidad

Zanahoria: 1 unidad

Almidón de Maíz: 10 Gramos

Carcasa de pollo: 1 unidad

GALLINA: 1/2 unidad

Vino Blanco: 100 miliitros

Preparación de la Receta

Salsa

- Meter la *gallina* y la carcasa en agua con hielo para que se limpien y se desangren bien, si puede ser, desde la noche anterior.

- Meter en el horno precalentado 200°C una media hora, hasta que estén bien doradas.
- Mientras, en una olla, introducir el *puerro*, la *cebolla* y la *zanahoria* cortados en trozos grandes, y los doramos a fuego fuerte con aceite de oliva.
- Sacar la bandeja del horno, poner el vino cuando todavía esté caliente (para desglasar todos los jugos caramelizados), e introducir todo en la olla con las verduras.
- Cubrir de agua a ras de las carnes y dejar cocer a fuego no muy fuerte entre una y dos horas.
- Los últimos 15 minutos incorporar el bouquet garni.
- Colary volver a poner el caldo en la olla a fuego suave para que vaya reduciendo y vayan concentrándose los sabores.

Picantones

- Mientras reducimos la salsa, mezclar la *mantequilla* con el *ajo* machacado, sal, pimienta y *tomillo*.
- Untar bien los picantones con esta *mantequilla* y e introducir un cuarto de *manzana* reineta.
- Atar las patitas de los pollos, regar con el whisky y el zumo de *limón* y su ralladura y meter en el horno a 160°C por 30 minutos.
- Cuando haya pasado este tiempo, subir el horno a 200 °C y poner por encima parte del caldo de ave que teníamos reduciendo.
- Dejar que se doren 10 minutos más
- Cuando salgan del horno, poner la salsa que han formado por encima, como si los barnizáramos.
- Incorporar el *jugo* que hayan soltado al resto del caldo de ave, y espesar con un poco de almidón de maíz disuelto en agua fría
- *Sazonar*

Parmentier de coliflor

- En una olla con agua hirviendo y sal introducir los arbolitos cortados de **coliflor**.
- Cocer durante 20 minutos o hasta que queden bien tiernos.
- Escurrir el agua.
- Poner en un bol con la *nata* caliente y la *mantequilla*.
- Triturar y *sazonar*.

Armado

- Si emplatamos individualmente, poner una base de parmentier de *coliflor*, ayudándonos de un aro de emplatar.
- Encima disponer el picantón y terminar de barnizar con un poco de salsa.
- Decorar con germinados o unas hojas de *tomillo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/picantones-glaseados-con-parmentier-de-coliflor>