Pollito de leche con vegetales rostizados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Orégano seco: 1 cdita.
Tomillo: 3 Ramas
Ajo: 3 Dientes
Pollito de Leche: 1 Unidad
Alcaparras: 1 cda.
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Orégano: 1 cda.
Anís estrellado: 2 Unidades
Echalottes: 3 Unidades
Naranja: 2 Unidades

Salsa

Pimienta: A gusto
Jugo de Naranja: 1 Unidad
Vino Tinto: 100 cc
Fecula De Maiz: 1 cda.

Varios

Albahaca: Cantidad necesaria
Tomate: 1/2 Unidad

Vegetales

Pimienta: A gusto
Nabos: 2 Unidades
Zanahorias: 2 Unidades
Puerros: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Apio: 2 Unidad

Preparación de la Receta

- Desgrase el pollito de leche y corte la parte final de las alas.
- Pele y pique los ajos.
- Pele y pique los echalotes.

- Pique las *alcaparras*.
- Pique el anís estrella.
- Deshoje el *tomillo*.
- En un bowl mezcle, el *ajo*, el *echalotte*, las *alcaparras*, el anís estrella, *orégano*, *tomillo* y el aceite de oliva
- Cubra el *pollo* con la mezcla anterior.
- Corte la *naranja* en cuartos.
- Coloque la *naranja* dentro del *pollo* y ate las patas con un hilo de cocina.

Vegetales

- Pele y corte la *zanahoria* en cubos.
- Pele y corte el *puerro* en cubos.
- Corte el *apio* en cubos.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Pele y corte el *nabo* en cubos.
- En una placa para horno coloque los vegetales, rocíe con aceite de oliva y pimienta.
- Coloque encima el *pollo* y cubra con papel aluminio.
- Lleve al horno precalentado a 180° hasta cocinar.
- Retire el *pollo* y reserve envuelto en papel aluminio.

Salsa de vino tinto

- En una sartén coloque los vegetales y el *jugo* de cocción del *pollo*.
- Agregue *jugo* de *naranja*, cuele y reserve los vegetales.
- Vuelva a colocar al fuego el caldo y agregue el vino tinto, deje evaporar el alcohol y condimente con pimienta, agregue la fécula de maíz y mezcle hasta disolver.

Presentación

- Corte el *tomate* en rodajas.
- En una fuente coloque los vegetales reservados, las rodajas de *tomate* y el *pollo* por encima.
- Rocíe con la salsa de vino y decore con *albahaca* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollito-de-leche-con-vegetales-rostizados