

Pollito de Leche Relleno con Arroz Salvaje

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Arroz salvaje

Aceite De Oliva: 100 miliitros

Caldo De Pollo: 4 Tazas

Nuez de la india: 50 Gramos

Pistacho: 50 Gramos

Sal: c/n

Almendra: 50 Gramos

Mantequilla: 90 Gramos

Pimienta negra molida: c/n

Arroz blanco: 1 Taza

Arroz salvaje: 1 Taza

Pollito de leche

Limón sin semilla: 3 Piezas

Pimienta negra molida: c/n

Sal: c/n

Albahaca: 1/2 Taza

Pollito de Leche: 2 Piezas

Puré de verduras

Albahaca: c/n

Arándano deshidratado: 25 Gramos

Caldo De Pollo: c/n

Mantequilla: 100 Gramos

Papa: 2 Unidades

Zanahoria: 2 Unidades

Calabaza: 2 Piezas

Chayote: 1 unidad

Orejón de manzana deshidratado: 25 Gramos

Crema: 1 Taza

Preparación de la Receta

Arroz salvaje

- En una *cacerola* colocar un poco de aceite y *mantequilla* dorar el **arroz** salvaje, añadir el caldo y dejar cocinar.
- En otra *cacerola* colocar un poco de aceite y *mantequilla* dorar el arroz blanco, añadir el caldo y dejar cocinar.
- Pasados 10 minutos añadir la sal a cada cocción del arroz y terminar de cocinar.
- El arroz salvaje tarda 15 minutos más en cocerse que el arroz blanco.
- En una sartén *dorar* levemente las nueces, pistaches y almendras fileteadas y reservar.
- En un tazón agregar el *arroz cocido* y mezclar con los frutos secos, *sazonar* con sal y pimienta, usar para rellenar el pollito

Puré de verduras

- *Pelar* y cortar las verduras, cocinar a fuego medio durante 20 minutos hasta que estén suaves.
- En un procesador licuar los vegetales, los *orejones*, *arándanos*, hojas de *albahaca* y caldo de *pollo* necesario para moler
- En una sartén fundir la *mantequilla* y agregar el puré de verduras, incorporar la *crema* para batir,
- Mezclar y *sazonar*.

Pollito de leche

- Remojar el *pollo* en leche, previamente, escurrir antes de usar.
- En un tazón verter aceite de oliva, sal, *albahaca*, pimienta y el *jugo* de *limón*, bañar el pollito de leche con esta mezcla.
- En una charola colocar una cama de *cebolla* y encima el *pollo*, rellenarlo con la mezcla de *arroz* y semillas, salpimentarlo y bañarlo con el marinado de *albahaca*.
- Llevar a horno por 25 minutos a 190° C sin tapar.
- Servir acompañado de puré de verduras y mezcla de *arroz* restante.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollito-de-leche-relleno-con-arroz-salvaje>