# Pollito de Leche Rostizado Relleno de Arroz Salvaje y Salsa de Hongos

## Ingredientes

### Arroz salvaje

**Duraznos**: 30 grs.
**Nueces**: 30 g
**Orégano**: Cantidad necesaria
**Aceite**: Cantidad necesaria
**Arándanos**: 20 grs.
**Sal**: Cantidad necesaria
**Arroz salvaje cocido**: 1 Taza
**Cebolla**: 40 g
**Arroz blanco cocido**: 1 Taza

### Pollito de leche

**Leche**: 1 L
**Pollito de Leche**: 1 Unidad

### Salsa de hongos

**Mantequilla**: 1 cda.
**Cebolla blanca**: 1/4 Unidad
**Fondo de Pollo**: Cantidad necesaria
**Hongos setas**: 100 g
**Champiñones**: 100 g
**Pimienta**: Cantidad necesaria
**Hongos Portobello**: 100 g
**Sal**: Cantidad necesaria
**Crema acida**: 1 Taza

## Preparación de la Receta

### Arroz salvaje

- Cortar los duraznos en cubos y las nueces en trozos.
- Filetear la *cebolla* y sofreír en una sartén con un poco de aceite
- Agregar los duraznos, las nueces y los *arándanos*
- *Sazonar* con *orégano* y sal.
- En un tazón, colocar el **arroz** blanco y el **arroz** salvaje
- Mezclar con el relleno y *sazonar* con sal.

## Pollito de Leche

- *Marinar* el pollito en leche durante 4 horas
- Ya marinado el *pollo* colocarlo en una refractario, *sazonar* con pimienta, sal y rellenar
- Llevar al horno durante 45 minutos a 180°C

## Salsa de hongos

- Cortar de forma irregular la *cebolla*, los **hongos** portobello, los champiñones y las setas.
- En una sartén con un poco de aceite, sofreír la *cebolla*
- Agregar los *hongos* y *sazonar*.
- Colocar la preparación en la licuadora junto con fondo de *pollo* y la *crema*
- Licuar, luego regresar a la olla y salpimentar
- Cocinar hasta espesar.

## Armado

- Servir el pollito con la salsa y el *arroz* en un plato.

- Al comprar el *pollo*, elige aquel que tenga la piel rosada, húmeda y sin manchas
- Tampoco debe estar pegajosa y no debe haber demasiada grasa entre la piel y la carne
- Si es orgánico, se achicará menos en la cocción.
- Prepara caldo de pollo casero
- Siempre es más sabroso y saludable.

## Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pollito-de-leche-rostizado-relleno-de-arroz-salvaje-y-salsa-de-hongos**