elGourmet

Pollito joven en escabeche con tartaleta de puerros

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal gruesa y pimienta: A gusto
Pollos jóvenes: 2 Unidades

Marinada

Paprika: 1 cda.
Cebolla blanca: 200 grs.
Ajo confitado: 1 Cabeza
Puerros: 100 g
Romero: 1 Rama
Azucar morena: 1 cda.
Aceite De Oliva: 250 cc
Tomillo: 1 Rama
Vinagre de vino tinto: 100 cc
Fondo de ave: 500 cc
Laurel: 1 Hoja
Vino Tinto: 60 cc
Zanahorias: 100 g
Ralladura de naranja: 1 cdita.
Tomate concasse: 100 g

Masa

Almendras molidas: 50 grs.
Quinoa: 40 g
Harina integral: 200 Cantidad necesaria
Yemas de huevo: 2 Unidades
Miel: 1 cda.
Mantequilla fría: 100 g

Relleno

Orégano: 1 Rama
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 1/2 Taza
Aceite de oliva extra virgen: 1 cda.
Papines amarillos: 100 g
Mantequilla clarificada: 30 g
Puerros jóvenes: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte los pollos al medio y sazónelos con sal gruesa y pimienta.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los pollos de ambos lados.

Marinada

- Pele la *zanahoria* y la *cebolla* y corte ambas en *brunoise*.
- Corte el *puerro* en *brunoise*.
- En una olla con aceite de oliva sude la *cebolla* junto con el *puerro* unos minutos, luego incorpore la *zanahoria* junto con los ajos confitados, una vez transparente la *cebolla* desglace con vino tinto y una vez evaporado el alcohol perfume con *romero*, *tomillo* y *laurel*, agregue el *vinagre*, azúcar morena y fondo de ave caliente, por ultimo perfume con ralladura de *naranja*, cocine unos minutos y añada el *tomate concassé* y la *páprika*, cocine a fuego medio hasta que reduzca.

Masa

- En una sartén caliente tueste la *quínoa* a fuego lento.
- Tamice la *harina* integral y colóquela en un bowl, incorpore la *mantequilla* y mezcle, luego agregue una pequeña porción de *quínoa* tostada, las almendras molidas y las yemas de *huevo*, mezcle nuevamente, añada la miel, siga mezclando y termine de unir con las manos sin amasarla, cubra la masa con papel film y reserve dentro de la heladera durante 1 hora.

Relleno

- Corte la parte blanca de los puerros en rodajas.
- Corte los papines en cuartos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *mantequilla* clarificada cocine los puerros hasta dorarlos, sazone con sal y pimienta, desglace con vino blanco y una vez que se evapore el alcohol incorpore las papas, perfume con *orégano* y cocine hasta que las papas estén tiernas
- Terminada la cocción aplaste groseramente las papas.

Armado

- Transcurrida la hora de reposo de la masa estírela con la ayuda de un palote hasta lograr un espesor no muy fino.
- Tome un molde grande de tarta o moldes individuales y fórrelos con la masa, pinche con un tenedor y coloque peso encima, luego blanquee en horno precalentado durante 10 minutos aproximadamente.
- Una vez que la *marinada* reduzca incorpore los pollos sellados y cocine durante aproximadamente 20 a 25 minutos.
- Rellene las tarteletas con el relleno de puerros y papas y espolvoree con *quínoa* tostada.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de la *marinada*, encima acomode una mitad de pollito y acompañe con una tartaleta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollito-joven-en-escabeche-con-tartaleta-de-puerros