Pollo a la cacerola con ensalada alemana de pepinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada alemana de pepinos

Pepinos: 1 k
Aceite Neutro: 2 cdas.
Azucar: 2 cdas.
Pimienta: A gusto
Mostaza de Dijon: 2 cditas.
Jugo de Limón: 1 Unidad
Yogurt Natural: 1 Unidad
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Ensalada Pepinos

Jugo De Lima: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Cilantro: 4 Ramas
Miel: 1 cda.
Tahineh (Pasta de sésamo: 2 cdas.
Ralladura de lima: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Jengibre rallado: 1 cdita.
Pepinos: 1 k
Mostaza de Dijon: 1 cdita.
Sal de mar: A gusto
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Eneldo fresco: 4 Ramas

Pollo a la cacerola

Paprika: 1 cda.
Cebollas: 2 Unidades
Aceite Neutro: 2 cdas.
Pollo: 1 Unidad
Extracto De Tomate: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Pollo enlatado

Jugo de Limón: 1 Taza
Laurel: 5 Hojas
Tomillo: 10 Ramas

Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Ajo: 2 Cabezas
Zanahorias: 2 Unidades
Ralladura de limón: 1 cda.
Cebollas moradas: 2 Unidades
Cerveza saporo japonesa: 500 cc
Sal rosada: 1 cda
Azafrán en polvo: 3 Cápsula
Romero fresco: 4 Ramas
Apio: 4 Penca
Pollo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Pollo a la cacerola, versión Leonor

- Troce el **pollo**.
- Pele las cebollas y córtelas en *brunoise*.

Ensalada alemana de pepinos, versión Leonor

- Pele los pepinos y con una mandolina córtelos en finas rodajas, luego colóquelas en un bowl y espolvoree con sal gruesa, deje reposar en la heladera durante una noche con un peso encima para que largue el líquido, transcurridas las horas enjuáguelos con abundante agua y escúrralos con las manos hasta quitarles el líquido
- Prepare la vinagreta, en un bowl coloque el yogurt natural, *mostaza* de dijón, azúcar, pimienta, *jugo* de *limón* y aceite neutro, mezcle bien.

Pollo enlatado, versión Máximo

- Limpie el *pollo* y quite el exceso de grasa.
- Colóquelo dentro de un bow, incorpore el *jugo* de *limón* y condimente de ambos lados con sal rosada, puede ser salde mar, deje reposar.
- Pele los dientes de *ajo*.
- Pele las cebollas y córtelas en cuartos.
- Pele las zanahorias y córtelas en trozos.
- En un mortero coloque los granos de pimineta, rómpalos un poco y luego incorpore los dientes de *ajo* de una cabeza, la ralladura de *limón*, las hojas de *romero* picadas y el *azafrán* en polvo, machaque bien hasta obtener una pasta, luego unte el *pollo* y frótelo por fuera y por dentro.

Ensalada Pepinos, versión Juliana

- Con una mandolina corte los pepinos con piel al bies, colóquelos en un bowl y espolvoree con poca sal de mar, coloque peso encima y deje reposar unos minutos
- Luego quite el líquido.
- Prepare la vinagreta, coloque en un bowl el *jengibre* rallado, incorpore miel, *tahine*, *mostaza* de dijo, sal de mar, pimienta, *jugo* de lima, aceite de oliva y una cucharada de agua, mezcle y reserve.
- Pele y corte la *cebolla* en fina juliana.

Armado

- En una **cacerola** caliente con aceite neutro selle a fuego máximo las presas de *pollo*, luego incorpore la *cebolla*, condimente con sal gruesa y pimienta, incorpore extracto de *tomate*, mezcle y tape la **cacerola**, lleve el fuego a mínimo y cada tanto mezcle, a media cocción agregue la *páprika*.
- Mezcle la ensalada alemana de pepinos con la vinagreta de *mostaza* de dijón.
- En una sartén grande acomode las ramas de *tomillo*, los dientes de *ajo* de la cabeza restante, las hojas de *laurel*, las cebollas, las zanahorias, las ramas de *apio*, en el centro realice un hueco, vierta un tercio de la cerveza, tiene que ser una lata, y luego realice a la tapa de la lata unos agujeros, acomódela en el centro de la sartén y encaje el *pollo* parado, o sea, la lata debe quedar dentro del *pollo*, cocine en horno precalentado a fuego medio durante aproximadamente 45 minutos a 1 hora
- Terminada la cocción déjelo reposar unos minutos y luego córtelo en porciones
- En una fuente de presentación coloque las rodadas de pepino al bies sin enjuagarlas, incorpore la *cebolla* en juliana, las hojas de *eneldo*, las hojas de *cilantro* y condimente con la vinagreta , sazone con sal y pimienta y espolvoree con ralladura de lima.

Presentación

- Sirva en una fuente el *pollo* a la *cacerola* y salsee con la salsa de la cocción.
- En un plato sirva una porción del *pollo* enlatado y acompañe con las verduras de la cocción.
- Acompañe ambos platos con las ensaladas de pepino.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-a-la-cacerola-con-ensalada-alemana-de-pepinos