

Pollo a la diable

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Mostaza de Dijon: Cantidad necesaria

Pollo: 1 Unidad

Salsa de diable

Vino Blanco: Cantidad necesaria

Perejil picado: 1 cda.

Echalottes: 5 Unidades

Chile jalapeño picado: 1 cdita.

Vinagreta

Tomate perita: 2 Unidad

Rúcula: 3 Hojas

Aceite De Oliva: 6 cdas.

Papines: 3 Unidades

Ajo: 1 Diente

Curry: Una pizca

Lechuga mantecosa: 3 Hojas

Escarola: 3 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla Morada: 1 Unidades

Vinagre Balsámico: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Limpie el **pollo** y retire por completo los huesos.
- Con la ayuda de un pincel unte el *pollo* con abundante *manteca* de ambos lados y condimente con sal y pimienta.
- Colóquelo en una placa y cocine en horno a 200°C durante 15 minutos.

Salsa de diable

- Procese los *echalottes*.
- Coloque el vino en una sartén junto con los *echalottes* procesados, cocine unos minutos
- Una vez evaporado el vino agregue la salsa *demiglass* junto con una cucharada de vino blanco, cocine unos minutos e incorpore el *chile jalapeño* y el *perejil* picado
- Mezcle y retire del fuego.

Vinagreta

- En una olla con abundante agua cocine los papines con piel hasta que estén tiernos.
- Coloque en un bowl el *vinagre* balsámico junto con el diente de *ajo* previamente fileteado, el *curry*, el aceite de oliva y condimente con sal y pimienta
- Mezcle y reserve.
- Pele los tomates y corte en finas rodajas.
- Pele la *cebolla* y pique.
- Corte los papines en cuartos.
- Lave las hojas verdes y córtelas con las manos.

Armado

- Una vez *cocido* el *pollo*, retire del horno y unte con abundante *mostaza* de dijon hasta cubrirlo completamente
- Lleve a horno nuevamente y cocine durante 5 minutos
- Retire, pinte nuevamente con *mostaza* y espolvoree con pan rallado, lleve a horno y cocine durante 20 minutos a 180°C.
- Corte el *pollo* en porciones.
- Coloque en el bowl de la vinagreta la *cebolla* junto con los tomates, los papines y las hojas verdes
- Mezcle.

Presentación

- Sirva en el plato una porción de la vinagreta junto con una porción de *pollo*
- Decore con la salsa de diable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-a-la-diable>