

Pollo al champignon con papas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo

Cebolla: 1 Unidad

Pimienta en grano: A gusto

Carcaza de Pollo: 1 Unidad

Apio: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Girgolas a la plancha

Perejil picado:

Aceite De Oliva: A gusto

Ajo: 1 Diente

Girgolas: 50 g

Sal entrefina: A gusto

Papas

Papas: 4 Unidades

Aceite De Oliva: A gusto

Pollo

Manteca: 50 g

Cebolla: 1 Unidad

Vino Blanco: 50 cc

Romero: 1 Rama

Portobellos: 50 grs.

Crema: 1 Taza

Pollo: 1 Unidad

Shitakes: 50 grs.

Aceite De Oliva: A gusto

Champiñones: 50 g

Zanahorias baby: 100 g

Apio: 1 Rama

Tomillo: 1 Rama

Caldo: 1 Taza

Preparación de la Receta

Para el caldo

- Colocar en una *cacerola* la carcaza previamente dorada en el horno, la *zanahoria*, *cebolla* y *apio* cortados en trozos grandes
- Agregar 1 ½ de agua y llevar a hervor con unos granos de pimienta.
- Cocinar por dos horas
- Filtrar.

Para las papas

- Aplastar las papas previamente hervidas con cáscara, disponer en una asadera caliente con aceite de oliva.
- Llevar a horno a 180 hasta que estén doradas.

Para el pollo

- *Dorar* en una *cacerola* con aceite de oliva y *manteca* el **pollo** trozado.
- Una vez dorado retirar y cocinar en la misma *cacerola*, la *cebolla*, el *apio* y el *ajo* cortado en *brunoise*.
- Agregar champiñones, shitakes, y portobellos cortados en laminas, y las zanahorias cortadas al sesgo.
- Agregar champiñones, shitakes, y portobellos cortados en laminas, y las zanahorias cortadas al sesgo.
- Tapar y cocinar por 1 hora.
- Terminar con la *crema* de leche.

Para las gírgolas a la plancha

- *Marinar* en un bowl las gírgolas con aceite de oliva
- Sellar en una grilla bien caliente.
- Mezclar el *perejil*, el *ajo* picado, la sal el aceite
- Pincelarlas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-champignon-con-papas>