elGourmet

Pollo al ladrillo con alubias y gorgonzola

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Patas - muslos de pollo: 4 Unidades
Tomillo: 1 Rama
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 50 cc

Guarnición I

Berenjenas: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc

Guarnición II

Salvia: 4 Hojas
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 cda.
Tomillo: 1 Rama
Sal y Pimienta: A gusto
Queso gorgonzola: 50 g
Alubias: 400 g

Guarnición III

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Acelga colorada: 1 Paquete
Limon: ½ Unidad

Preparación de la Receta

- Deshuese las pata / *muslo* de **pollo**.
- Pique finamente el *ajo*, el *tomillo* y mezcle con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Debajo de la piel del *pollo* coloque la mezcla de *ajo* y *tomillo*.

- Disponga el *pollo* sobre la *plancha* caliente con la piel hacia abajo
- Salpimente y rocíe con aceite de oliva.
- Aplaste con un ladrillo y deje cocinar a fuego mínimo durante 5 a 6 minutos.
- De vuelta el *pollo*, coloque el ladrillo encima y termine la cocción durante 5 minutos más.

Guarnición I

- Corte las berenjenas a lo largo en rodajas de 0, 5 centímetros.
- Disponga en una platina con aceite de oliva.
- Rocíe las berenjenas con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Cocine en el horno precalentado a 180ª C durante 5 minutos.
- De vuelta las berenjenas y cocine durante 5 minutos más.

Guarnición II

- Hidrate las alubias durante 12 horas.
- Pique finamente el *ajo*.
- Corte el queso en cubos.
- Corte la salvia groseramente con la mano.
- Cocine las alubias en abundante agua salada con el *ajo* y el *tomillo* durante 20 minutos aproximadamente.
- Cuele y saltee en una sartén con aceite de oliva.
- Agregue el queso, la salvia, sal y pimienta.
- Remueva para que el queso se integre.

Guarnición III

- Corte los tallos de las hojas de acelga.
- Exprima el *limón*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee brevemente las hojas de acelga.
- Agregue el *jugo* de *limón*, sal y deje cocinar durante 2 minutos.

Presentación

- En la base del plato sirva una *rodaja* de *berenjena*, encima una porción de porotos, un poco de acelga en un extremo de la *berenjena* y el *pollo* encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-ladrillo-con-alubias-y-gorgonzola