

# Pollo al vino con arrollado de espinaca

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Arrollado

**Manteca:** 20 g

**Nuez Moscada:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Espinaca

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Bicarbonato De Sodio:** Una pizca

**Espinaca:** 600 g

**Pan Rallado:** Cantidad necesaria

### Pollo al vino

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Vino Blanco:** 1 Vaso

**Tomate:** 1 Unidad

**Perejil picado:** 1 cda.

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Salsa Blanca:** 1 Taza

**Queso gruyere rallado:** 100 g

**Yemas:** 4 Unidades

**Salsa blanca espesa:** 2 Tazas

**Claros:** 4 Unidades

**Aceite:** 3 cdas.

**Jugo de Limón:** 1/4 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite:** 3 cdas.

**Pollo:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Pollo al vino

- Corte el **pollo** en presas y acomode en una fuente.
- Rocíe con el *jugo de limón*, el vino, 3 cucharadas de aceite, el *perejil* picado, sal y pimienta.
- Cubra con un film y deje *marinar* en la heladera durante 24 horas.
- Pele y pique la *cebolla* y el *tomate*.
- Ralle la *zanahoria*.
- Retire el *pollo* del adobo y dore en una sartén con aceite caliente.
- Reserve el *pollo* en una *cacerola* y en la misma sartén saltee la *cebolla*, la *zanahoria* y el *tomate* durante 3 minutos.
- Incorpore el adobo del *pollo* y lleve a hervor.
- Pase a la *cacerola* donde reservó el *pollo*, tape y deje cocinar lentamente durante 15 a 20 minutos o hasta que la carne del *pollo* esté tierna.
- Añada agua caliente de ser necesario.

## Espinaca

- Lave la **espinaca** y píquela bien.
- En una *cacerola* con el aceite saltee la *espinaca* con el bicarbonato durante 2 minutos revolviendo de tanto en tanto.
- Retire del fuego, pase a un bowl y deje bajar la temperatura.
- Agregue la salsa blanca, las yemas, sal y pimienta.
- Por último incorpore claras batidas a nieve y mezcle con movimientos envolventes. Extienda la masa sobre una placa para horno enmantecada y espolvoreada con pan rallado.
- Cocine en horno caliente durante 5 a 6 minutos aproximadamente.
- Desmolde sobre un repasador limpio.

## Arrollado

- Pique finamente la *cebolla* y saltee en *manteca* caliente.
- En un bowl combine el queso, la salsa blanca, la *cebolla*, sal, pimienta y nuez moscada.
- Desmolde la preparación de *espinaca* sobre un lienzo y unte con el relleno.
- Arrolle inmediatamente, corte en rodajas y sirva en una fuente.
- Caliente antes de servir.

## Presentación

- Sirva el *pollo* con el fondo de cocción en una fuente y decore con hierbas frescas.
- Acompañe con el arrollado de *espinaca*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-vino-con-arrollado-de-espinaca>