Pollo asado con salsa de champaña

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad
Manteca: 4 cdas.
Romero: 2 Ramas
Zanahoria: 1/2 Unidad
Ciboulette: 1 cda.
Champaña: 1/2 Taza
Apio: 1 Rama
Pollo: 1 Unidad

Bouquet

Puerro: 1 Unidad
Lechuga diente de león: 100 g

Guarnición

Pimienta: A gusto
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Papines: 300 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Panceta ahumada: 200 g

Salsa de champaña

Cebolla: 1 Unidad
Perejil picado: 1/4 Taza
Manteca: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Champaña: 1/2 Taza
Champiñones: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 1 Taza

Varios

Perejil picado: 1 cda.

Vinagreta de pimiento rojo

Mostaza de Dijon: 1 cda.
Vinagre de jerez: 20 cc

Pimiento rojo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Miel: 1 cda.
Aceite De Oliva: 60 cc

Preparación de la Receta

- Pique el *ciboulette* y el *romero*.
- Mezcle bien la *manteca*, el *ciboulette*, el *romero* y la pimienta.
- Coloque esta mezcla entre la piel y la carne del **pollo**.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos.
- Corte el *apio* en trozos.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Coloque sobre una placa para horno, junto con el cogote y las verduras.
- Lleve al horno precalentado a 200° hasta que este *cocido*.
- Cuando el *pollo* esté dorado, retire y reserve caliente.
- Desglace la placa de horno donde cocinó el *pollo* con la champaña, raspando bien lo que haya quedado pegado, cuele y reserve.

Salsa de champaña

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte los champiñones en juliana.
- Disuelva la fécula de maíz en agua fría.
- En una olla con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Agregue los champiñones y dore por unos tres minutos
- Desglace con la champaña y el desglazado reservado.
- Cocine hasta que quede la mitad del líquido y agregue la *crema* de leche
- Cocine a fuego medio hasta que espese.
- Agregue sal y la fécula de maíz para espesar

Guarnición

- Corte la *panceta* ahumada en cubos.
- Corte los papines en mitades.
- En una sartén sin materia grasa, dore la *panceta* ahumada.
- Agregue los papines, aceite de oliva y pimienta.
- Agregue el caldo y deje cocinar hasta que estén blandas.

Bouquet

- Corte el *puerro* en tiras largas.
- En una olla con agua hirviendo, blanquee las cintas de *puerro*.
- Arme un bouquet de lechugas y ate con la cinta de *puerro*, previamente blanqueada.

Vinagreta de pimiento rojo

- Corte el *pimiento* rojo al medio, retire las semillas y la parte blanca y extraiga el *jugo* con la ayuda de un extractor.
- En un bowl coloque, *mostaza* de dijón, *vinagre* de jerez, miel, el *jugo* del *pimiento* rojo y aceite de oliva.
- Mezcle hasta emulsionar y condimente con sal y pimienta

Presentación

- En una fuente coloque el *pollo* y la *guarnición*, rocíe con la salsa de champaña, agregue el bouquet de *lechuga* bañado con la vinagreta de *pimiento* rojo y espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-asado-con-salsa-de-champana