Pollo BB con salsa chinoidde panaché de verduras y papas fritas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pollo Bebé: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Guarnición

Papas: 2 Unidades
Puerro: 1 Unidad
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Zucchini: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Champignones grandes: 2 Unidades
Sal: A gusto
Morrón: 1/2 Unidad
Apio: 1 Unidad
Puerros: 6 Unidades

Salsa

Miel: 100 cc
Hojas de Romero: 1 Taza
Mostaza: 50 g
Almidón de Maíz: Cantidad necesaria
Pimienta negra recién molida: 1 cda.
Sal fina: 1 cdita.
Azucar: 1/4 k
Ketchup: 50 g
Jugo de Naranja: 500 cc

Preparación de la Receta

- Salpimentar el **pollo**, quitarle los excesos de grasa y comenzar dorándolo, entero, en una sartén con aceite de oliva
- Cuando el *pollo* esté dorado en forma pareja, en la misma sartén, llevarlo a horno precalentado para su cocción definitiva

- Aproximadamente 25 minutos a 200°C.

Salsa

- En una *cacerola* colocar el azúcar y llevarlo a caramelo rubio
- Agregar el *jugo* de naranjas y esperar que se diluya el caramelo por acción del fuego
- Incorporar la miel, las hojas de *romero*, la *mostaza*, el *ketchup*, la sal y abundante pimienta negra
- Cocinar por espacio de 10 minutos, a fuego mediano, revolviendo de vez en cuando, hasta espesar
- Luego pasar por un colador chino y reservar
- Se puede ayudar a ligar con almidón de maíz.

Guarnición

- Cortar las papas en grandes bastones parejos y luego freírlas en aceite caliente hasta *dorar*
- *Sazonar*.
- Por otro lado cortar prolijamente las otras verduras y cocinarlas en vapor.

Presentación

-Para emplatar

- Servir el *pollo* en el centro del plato, bañar con la salsa y disponer en un extremo las verduras y en el otro las papas fritas
- Decorar con algunas hierbas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-bb-con-salsa-chinoidde-panache-de-verduras-y-papas-fritas