Pollo bebe con manteca de hierbas y ensalada de lentejas y trigo burgol



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Pollo Bebé: 1 Unidad
Apio: 1 Unidad

Guarnición

Manteca: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Trigo Burgol: 3 cda.
Laurel: 1 Hojas
Lentejas: 1 Taza
Caldo De Ave: Cantidad necesaria

Manteca de hierbas

Manteca: 50 g
Tomillo: A gusto
Romero: A gusto
Ajo picado: 1 cdita.
Mejorana: A gusto

Relleno

Carne picada de cerdo: 200 g
Carne picada de ternera: 200 g
Morrón picado: 1 cda.
Huevos de codorniz: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla picada: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Retire el extremo de las alas del **pollo**.
- Deshuese la parte de las costillas y la cadera
- Dejando los huesos de las patas y las alas.
- Cierre con hilo y aguja la parte de arriba de *pollo*.
- Condimente con sal y pimienta el interior.
- Corte la *zanahoria*, la *cebolla*, el *apio* y el *puerro* en cubos irregulares

Relleno

- Corte la *cebolla*, la *zanahoria* y el *morrón* en *brunoise*.
- En una sartén con **manteca** caliente, sude la *cebolla* y condimente con sal, cuando este transparente agregue el *morrón* y luego la *zanahoria*.
- Termine la cocción, deje enfriar y reserve.
- Mezcle en un bowl la carne vacuna, la carne de *cerdo* y la preparación reservada.

Manteca de hierbas

- Coloque en un bowl la *manteca* pomada y agregue todas las hierbas ciseladas.
- Incorpore el *ajo* y mezcle.
- Lleve a la heladera.

Guarnición

- En una olla con abundante agua fría coloque las lentejas y lleve a hervor durante 5 minutos.
- Cuele y repita el procedimiento junto con una hoja de *laurel* hasta terminar la cocción.
- En una sartén con *manteca* caliente, sude la *cebolla* previamente cortada *brunoise* junto con sal y *laurel*.
- Agregue las lentejas junto con el trigo burgol y caldo a nivel.
- Retire del fuego y deje descansar 3 minutos aproximadamente, hasta que se hidrate por completo.

Armado

- Condimente con sal y pimienta.
- Rellene el *pollo* con los huevos de codorniz, previamente cocidos y el relleno.
- Cierre con hilo y aguja la parte trasera.
- Luego ate un hilo de la cola, pase por sobre las patas y ate por la espalda, termine atando los extremos de las patas.
- Atraviese con hilo y aguja de un ala hacia la otra y ate por la parte inferior.
- En una bandeja con rejilla coloque los cubos de *cebolla*, *zanahoria apio* y *puerro* en la base y sobre la rejilla el *pollo*.
- Condimente con sal, pimienta y pincele con la *manteca* de hierbas.
- Cocine en el horno a 160°C durante 40 minutos.
- Retire, envuelva en papel aluminio y deje descansar unos minutos.
- Retire los hilos y corte por la mitad.

Presentación

- Sirva en un plato el *pollo* bebe relleno junto con la *guarnición*
- Decore con aceite de hierbas y de *tomate*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-bebe-con-manteca-de-hierbas-y-ensalada-de-lentejas-y-trigo-burgol