Pollo campero al ladrillo con bulbos de verdeo y papas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pechuga de pollo: 2 Unidades

Adobo

Aceite De Oliva: A gusto
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Ralladura de limón: 1 cda.
Tomillo: A gusto

Crocante

Cebollas: 2 Unidades
Cebolla de verdeo: 1 Planta
Masa brisé:
Hongos Portobellos medianos: 10 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Tomates confitados: 15 Unidades
Girgolas: 6 Unidades
Cebollines colorados: 10 Unidades
Ajo: 10 Dientes
Papines cocidos con piel: 10 Unidades
Cebolla de verdeo: 10 Bulbo

Salsa

Jugo de Limón: 2 cdas.
Jugo de pollo:
Ají molido: A gusto
Ciboulette picado: 1 cda.

Varios

Hierbas frescas aromáticas: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte las pechugas en dos porciones, luego separe la piel de la carne y de forma cuadrada a las pechugas
- Reserve la piel y los restos de **pollo**.
- Pique los restos de *pollo* reservados, colóquelos en un recipiente y reserve nuevamente en la heladera hasta el momento de utilizarlo.

Adobo

- Mezcle en un bowl la cáscara y el *jugo* de *limón*, junto con el *tomillo* y el aceite de oliva, mezcle.

Guarnición

- Cocine los papines desde agua fría y con piel hasta que estén tiernos
- Proceda del mismo modo con los cebollines, los bulbos de *cebolla* de verdeo y los dientes de *ajo*.
- Una vez cocidas corte los papines con las manos al medio.
- Retire solo una capa de cáscara de los cebollines, luego córtelas al medio sin llegar a separarlas.
- Corte los bulbos de *cebolla* de verdeo al medio.
- Retire la base de las gírgolas.
- Una vez tiernos los dientes de *ajo* retire y pélelos.
- Acomode sobre una placa los papines junto con los cebollines, los bulbos, los dientes de *ajo*, los tomates confitados y las gírgolas, sazone con sal y aceite de oliva
- Lleve a horno precalentado y cocine hasta que estén levemente doradas.

Crocante

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Corte los *hongos* en fina *brunoise*.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- En una sartén caliente con aceite de oliva sude la *cebolla* junto con los *hongos* portobellos, a media cocción sazone con sal y pimienta, agregue el *pollo* anteriormente picado y reservado y la *cebolla* de verdeo.
- Corte la masa brisee en rectángulos y luego blanquee en el horno.

Salsa

- Coloque en una olla el *jugo* de *pollo* y lleve a fuego, luego agregue *ají* molido, *ciboulette* previamente picada y *jugo* de *limón*, mezcle y deje cocinar unos minutos.

Armado

- Sobre una placa forrada con papel *manteca* acomode las porciones de pechuga y la piel reservada.
- Pinte las pechugas de *pollo* con el adobo y cubra nuevamente con papel *manteca*
- Luego sobre las pechugas y la piel disponga ladrillos forrados con papel aluminio y lleve a horno precalentado a 160ºC, cocine durante 20 a 25 minutos aproximadamente.
- Corte al centro las pechugas de *pollo*.
- Sirva en un plato una mitad de pechuga de *pollo* y sobre esta disponga la *guarnición*, luego acomode encima la otra mitad de pechuga.
- Disponga sobre los crocantes de masa la mezcla de *cebolla*, portobellos y *pollo*.

Presentación

- Salsee con la salsa.
- Decore con la piel de *pollo* crocante y las hierbas aromáticas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-campero-al-ladrillo-con-bulbos-de-verdeo-y-papas