Pollo con crocante de papa y limones confit



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crocante de papa

Papas: 2 Unidades

Manteca: 50 grs.

Limones confit

Aceite De Oliva:

Papel aluminio:

Limones: 2 Unidades

Pollo

Jugo De Lima: 1 Unidad

Aceite De Oliva:

Pechugas de pollo: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Tomillo: 4 Ramitas

Puré rustico de papas

Perejil picado: 2 cdas.

Ajos confit: 4 Dientes

Papas cocidas: 3 Unidades

Aceite De Oliva: 1/2 Pocillo

Preparación de la Receta

Pollo

- *Marinar* el **pollo** en *tomillo* y aceite de oliva reservar.

Limones confit

- Envolver los limones en el papel y cocinarlos en horno a 120grados por 1 hora
- Retirar enfriar cortar al medio extraer la pulpa, tamizarla y emulsionarla con dos cucharadas de aceite de oliva, salpimentar y rellenar los limones.

Crocante de papa

- Rallar las papas, pintar con *manteca* un silpat o papel *manteca*, salpimentar, esparcir las papas ralladas finamente, hornear en horno medio por 25 minutos o hasta que esten doradas.
- Reservar.

Puré rustico de papas

- Poner las papas calientes en un bowl incorporar los ajos, *perejil* y con un tenedor iromper e incorporar el aceite de oliva, salpimentar.
- *Dorar* la pechuga, servirla con un medio *limon*, el pure rustico el crocante de **papa**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-crocante-de-papa-y-limones-confit-3