Pollo con papas al disco de arado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 3 Unidades
Cebollas: Unidades
Cebolla de verdeo: 1 Planta
Caldo: 1 L
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Cebollas: 2 Unidades
Vino Blanco: 1 L
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Pollo: 1 Unidad

Mejillones a la marinera y ostras

Mejillones vivos: 15 Unidades
Jugo de Limón: 1 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomate concasse: 1 Tazas
Perejil picado: 2 cdas.
Vino Blanco: 100 cc
Ostras vivas: 10 Unidades
Ajo picado: 2 cdas.

Semifreddo de mascarpone y dátiles

Whisky: Cantidad necesaria
Almendras: 50 g
Crema de leche: 300 grs.
Azucar: 1 Taza
Galletitas de vainilla: 200 g
Queso mascarpone: 200 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Yemas: 3 Unidades
Azucar: 3 cdas.
Azucar impalpable: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Pollo con papas al disco de arado

- En un disco de arado bien caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* previamente cortada en aros, sazone con sal y una vez transparente la *cebolla* incorpore los trozos de **pollo**,

cocine a fuego alto unos minutos y agregue la *cebolla* de verdeo previamente picada, sazone con pimienta, espolvoree con *harina* y siga cocinando durante 20 a 25 minutos.
- Transcurrido el tiempo de cocción desglace con vino blanco y una vez evaporado el alcohol agregue el caldo y el *ajo* picado, cocine unos minutos y agregue las rodajas de papas, cocine hasta que las papas estén tiernas .

Semifreddo de mascarpone y dátiles

- Coloque en un bowl las yemas junto con las tres cucharadas de azúcar, lleve a baño maría y en cuanto comience a espesar retire
- Aromatice con el interior de la vaina de vainilla.
- Coloque las almendras previamente peladas en una sartén junto con una taza de azúcar, lleve a fuego hasta que las almendras estén caramelizadas por completo
- Retire, deje enfriar y luego píquelas groseramente.
- Remoje las galletitas de vainilla con el whisky.
- Bata la *crema* de leche junto con el azúcar impalpable hasta montarla.
- Incorpore a la *crema* de leche montada las yemas aromatizadas con vainilla y el queso mascarpone, mezcle bien.

Mejillones a la marinera y ostras

- Limpie los mejillones.
- En una sartén caliente con aceite de oliva transparente el *ajo* a fuego mínimo, luego incorpore los tomates junto con los mejillones vivos, desglace con vino blanco y deje cocinar con la sartén tapada
- Una vez que se abran todos los mejillones retire.
- Abra las ostras y separe las conchas de la valva.

Armado

- Sirva en una fuente el *pollo* con papas.

- Para el semifreddo

- Sirva en copas una base de las almendras picadas, luego las galletitas húmedas en whisky y por último llene las copas con la *crema* de mascarpone
- Reserve en la heladera.
- Sirva los mejillones en una fuente y salsee con los líquidos de la cocción, decore con *perejil* picado.
- Disponga las ostras en una fuente con un colchón de sal gruesa y rocié con abundante *jugo* de *limón*.

Presentación

- Acompañe con un vino.

Consulta la receta original en