

Pollo con vegetales y pollo al estragon

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Pimienta Negra en grano: A gusto

Estragón seco: 1 cda.

Tomillo fresco: A gusto

Ajo: 1 Cabeza

Romero fresco: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Manteca pomada: 100 grs.

Pollo: 2 Unidades

Gremolata

Aceite De Oliva: A gusto

Perejil picado: 1/4 Taza

Ralladura de limón: 1 cdita.

Queso rallado: 100 g

Miga de pan: 300 g

Pimienta: A gusto

Vegetales

Papas: 2 Unidades

Zapallitos: 2 Unidades

Morrón Rojo: 3 Unidad

Echalottes: 5 Unidades

Panceta ahumada: 100 g

Hongos frescos: 150 g

Zanahorias: 2 Unidades

Cebolla Morada: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Quite el exceso de la piel de los pollos, luego despegue el resto de piel de la pechuga pero sin sacarla.
- Coloque en un mortero el *tomillo* junto con el *romero* previamente picados, los dientes de *ajo*, los granos de pimienta negra y sal, machaque unos segundos y luego incorpore el aceite de

oliva, siga machacando unos segundos mas.

- En un bowl coloque aceite de oliva, *manteca*, **estragón**, sal y pimienta, mezcle bien.
- Pele y corte las zanahorias en rodajas.
- Pele las cebollas y córtelas en cuartos.
- Corte los zapallitos en cuartos.
- Retire las nervaduras de los morrones y córtelos en trozos.
- Hierva las papas enteras con piel durante 10 minutos, luego córtelas con piel en rodajas.
- Corte la *panceta* en lardons.
- Corte los *hongos* en trozos.

Gremolata

- Desmigue el pan y colóquelo en un bowl, humedezca con aceite, agregue la pimienta, ralladura de *limón*, *perejil* picado, mezcle y espolvoree con queso rallado, cocine en horno precalentado hasta que se tueste levemente, luego retire y procese.

Armado

- Tome unos de los pollos y coloque la preparación del mortero entre la pechuga y la piel y sobre la piel, reserve un poco de la mezcla.
- Tome el otro **pollo** y úntelo con la preparación del *estragón*.
- Coloque los pollos en una placa sin aceite y cocínelos en horno máximo durante 20 minutos, luego retírelos y agregue los vegetales previamente mezclados con la preparación reservada de *tomillo* y *romero*, lleve nuevamente al horno a una temperatura media y cocine durante 45 minutos mas
- Retire y deje reposar durante 5 a 10 minutos, luego corte en porciones.

Presentación

- Sirva una porción de *pollo* y acompañe con los vegetales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-vegetales-y-pollo-al-estragon>