

# Pollo con vegetales y pollo al estragon

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Sal: A gusto Romero fresco: A gusto

Pimienta Negra en grano: A gusto Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

**Estragón seco**: 1 cda. **Manteca pomada**: 100 grs.

Tomillo fresco: A gusto Pollo: 2 Unidades

Gremolata

Ajo: 1 Cabeza

Aceite De Oliva: A gusto

Perejil picado: 1/4 Taza

Miga de pan: 300 g

Ralladura de limón: 1 cdita.

Pimienta: A gusto

Queso rallado: 100 g

**Vegetales** 

Papas: 2 Unidades

Zapallitos: 2 Unidades

Hongos frescos: 150 g

Zanahorias: 2 Unidades

Echalottes: 5 Unidades

Cebolla Morada: 2 Unidades

Panceta ahumada: 100 g

## 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