

# Pollo de campo en salsa suprema

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Laurel:** 4 Hojas

**Tomillo:** A gusto

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Enebro:** A gusto

**Perejil fresco:** A gusto

**Pimienta en grano:** 1 cda.

**Ajo:** 4 Dientes

**Apio:** 1 Rama

**Pollo:** 1 Unidad

## Arroz pilaf

**Manteca:** 1 cdita.

**Arroz:** 1 Taza

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Caldo De Pollo:** 1 1/2 Taza

**Zanahorias picadas:** 1/2 Taza

**Cebolla picada:** 1/2 Taza

## Champiñones

**Sal:** A gusto

**Champiñones:** 100 g

**Manteca:** 1 cda.

**Limon:** 2 Rodajas

**Caldo De Pollo:** 1/2 Taza

**Azucar:** 1 cdita.

## Salsa suprema

**Jugo de Limón:** A gusto

**Yemas:** 2 Unidades

**Crema de leche:** 2 cdas.

**Manteca:** 2 cdas.

**Caldo De Pollo:** 3 Tazas

**Harina:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Retire del **pollo** las puntas de las alas y el exceso de grasa.

- Coloque dentro el *ajo* junto con el *laurel* y el *tomillo*.
- Ate las patas junto con la cola, y las alas pegadas al cuerpo.
- Pele las zanahorias y corte en rodajas.
- Pele la *cebolla* y corte en cubos.

## Arroz pilaf

- En una olla con *manteca* y aceite de oliva caliente, coloque la *zanahoria* junto con la *cebolla*.
- Agregue el *arroz* rehogue, vierta el caldo de cocción del *pollo* mezcle y cocine tapado durante 16 minutos aproximadamente a fuego bajo.

## Champiñones

- Limpie los champiñones y corte en cuartos.
- En una olla con *manteca* caliente, saltee y agregue las rodajas de *limón*.
- Incorpore el caldo de la cocción del *pollo*, el azúcar, condimente con sal, cocine durante 5 minutos, y reserve.

## Salsa suprema

- *Manteca* manie, mezcle la *manteca* con la *harina*.
- En una olla coloque el caldo de la cocción del *pollo* colado agregue la *crema* y mezcle, caliente y ligue con 1 cda de *manteca* manie.
- Cocine hasta que llegue a hervir y espese.
- Retire del fuego, agregue las yemas, mezcle e incorpore unas gotas de *jugo de limón* y los champiñones reservados

## Armado

- En una olla con abundante agua hirviendo, coloque las cebollas junto con las zanahorias, el *perejil* y el *apio*, cocine durante 20 minutos.
- Sumerja el *pollo*, agregue la pimienta en grano, el enebro y condimente con sal.
- Tape, cocine durante 1 hora aproximadamente y retire la espuma que se forme en la superficie.
- Retire el *pollo*, coloque en una placa, cubra con papel aluminio y deje descansar.

## Presentación

- Sirva en un plato un colchón de *arroz* pilaf y encima una presa de *pollo*, salsee con abundante salsa suprema y decore con *perejil*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-de-campo-en-salsa-suprema>