

Pollo de campo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Orégano fresco: 2 Ramas

Pimienta Negra en grano: 1 cdita.

Vino Tinto: 2 L

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Apio: 3 Ramas

Zanahorias: 3 Unidades

Hongos shitake frescos: 300 g

Sal entrefina y pimienta: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Pollo de campo: 1 Unidad

Laurel: 3 Hojas

Ajo: 6 Dientes

Hongos de pino frescos: 300 g

Puerro: 2 Tallos

Panceta ahumada: 400 g

Preparación de la Receta

- Encienda la parrilla.
- Quite el cuero de la *panceta* y luego colóquela sobre la parrilla
- Acomode sobre las brazas y debajo de la *panceta* una rama fresca de *laurel*.
- Limpie el **pollo**, quítele la piel y trócelo.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- Pele la *cebolla* y córtela en cubos.
- Corte en trozos el *puerro* y las ramas de *apio*.
- Pele las zanahorias y córtelas en rodajas.
- En un bowl coloque las presas de *pollo*, los dientes de *ajo*, las hojas de *laurel*, los granos de pimienta, la *cebolla*, *zanahoria*, *puerro* y *apio*, cubra con vino tinto y deje macerar dentro de la heladera durante 24 horas.
- Limpie los *hongos* con un paño húmedo, deseche el pie y luego colóquelos en un bowl.

Armado

- Pasadas las horas de reposo del *pollo* retire las presas y escúrralas sobre un paño, cuele el vino de la *marinada* dentro de una olla y colóquela sobre la parrilla.

- Condimente el *pollo* con aceite de oliva y sal, mezcle
- Perfume los *hongos* con briznas de *romero* fresco y sazone con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Acomode sobre la parrilla las presas de *pollo* y los *hongos* y cocine ambos a fuego medio.
- Terminada la cocción de la *panceta* córtela en cubos y colóquela dentro de la olla con el vino tinto, cocine hasta que el vino reduzca.

Presentación

- Sobre la fuente de presentación sirva un colchón de *hongos* y sobre estos acomode las presas de *pollo*
- Salsee con la reducción de vino tinto con *panceta*.

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