Pollo en cocotte en puerro baby, cebollitas grelot y salsa de vino tinto y frambuesas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa lutte

Huevo: 1 Unidad
Harina: 150 grs.
Agua: 75 Ml.

Pollo

Mermelada de frambuesas: 50 g
Puerros baby: 10 Unidades
Vino Tinto: 1/2 L
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla grelot: 10 Unidades
Caldo De Ave: 1 L

Preparación de la Receta

- Limpie el **pollo**, retire la clavícula y la glándula cebasea.
- Tome el hilo y ajuste primeramente la cola, luego pase por los extremos de las patas, ajuste y cruce los hilos por las caderas hasta las alas, gire el *pollo* y ajuste con un nudo doble.
- Pele las cebollas
- Utilice solo la parte blanca de los puerros.

Masa lutte

- En un bowl mezcle la *harina* junto con el agua y el *huevo*
- Luego amase y estire con un palote formando una cinta.

Armado

- Coloque el *pollo* dentro de una olla junto con las cebollas, los puerros, el vino tinto, el caldo de ave, la mermelada de frambuesa y condimente con sal y pimienta.
- En el borde de la tapa de la olla pegue la masa aplastándola bien, pinte con *huevo* batido y tape la olla.
- Lleve a horno y cocine a 170ºC durante 1 hora aproximadamente.
- Una vez *cocido* retire el hilo y corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de *pollo* y acompañe con las cebollas y los puerros.
- Bañe el *pollo* con los jugos de la cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-en-cocotte-en-puerro-baby-cebollitas-grelot-y-salsa-de-vino-tinto-y-frambuesas