Pollo frío relleno y ensalada de arroz



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 50 cc
Pollo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Ensalada de arroz

Lomito ahumado: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Morrón Verde: 1/2 Unidad
Arroz blanco: 250 g
Naranja: 1 Unidad
Queso Roquefort: 50 g
Ajo: 1 Diente
Vinagre Blanco: 2 cdas.
Crema de leche: 5 cdas.
Aceite: 5 cdas.
Manzana: 1 Unidad

Relleno

Pan blanco: 200 g
Castañas en Almibar: 60 grs.
Ralladura de limón: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Leche: 50 cc
Manteca: 60 g
Harina: 1 cda.
Jamón cocido: 150 g
Manzana: 1 Unidad

Varios

Hierbas frescas:
Tomate: 1 Unidad
Huevo duro: 1 Unidad
Castañas en Almibar:
Morrón Verde: 1/2 Unidad
Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Deshuese el **pollo**, por el cogote, deje las patas y las alas con *hueso* y condimente con sal y pimienta.

Relleno

- Corte el pan en cubos pequeños.
- Pique el *jamón cocido*.
- Pique las castañas en *almíbar*.
- Bata los huevos.
- Pele y corte la *manzana* en cubos pequeños, agregue una pizca de sal y mezcle.
- En una olla con *manteca*, dore el pan, agregue la leche fría y tape
- Deje que absorba el líquido
- Retire del fuego y agregue el *jamón cocido*, las castañas en *almíbar*, la *manzana*, la ralladura de *limón*, los huevos y la *harina*
- Condimente con sal y pimienta
- Mezcle bien.

Armado

- Coloque, el relleno dentro del *pollo* por la parte de la cola, cosa, la parte de la cola y el cogote.
- Ate con un hilo, rodeando todo el *pollo*.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una fuente para horno coloque el *pollo* condimente con sal y pimienta a gusto, rocíe con *jugo* de *limón*.
- Lleve al horno y cocine durante una hora y media aproximadamente
- Retire, deje enfriar, corte por la mitad y luego en rodajas.

Ensalada de arroz

- Pele y corte la *manzana* en tiritas.
- Pele y corte la *naranja* en tiritas.
- Corte el lomito ahumado en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- Corte el queso roquefort en cubos pequeños.
- En una olla con abundante agua salada hirviendo cocine el **arroz**, retire y pase por agua helada
- Cuele y coloque en un bowl.
- Agregue el lomito ahumado, la *manzana*, la *naranja* y el *morrón* verde, mezcle bien con la ayuda de un tenedor
- Reserve.
- En un bowl prepare una salsa con el queso roquefort, el *ajo*, la *crema* de leche, el *vinagre*, el aceite, sal y pimienta a gusto.
- Mezcle bien y añada la salsa de queso roquefort al *arroz*
- Mezcle bien para incorporar todos los ingredientes

Presentación

- Corte el *tomate* en rodajas.
- Corte el *huevo* duro en rodajas.
- Corte el *morrón* verde y rojo en tiras finas.
- En una fuente acomode el *pollo*, como si estuviera entero, agregue la ensalada de *arroz*
- Decore con rodajas de *tomate*, *huevo*, las tiras de *morrón* verde, el *morrón* rojo, las castañas en *almíbar* y hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-frio-relleno-y-ensalada-de-arroz