

Pollo Luis XIV

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Panceta ahumada: 12 Fetas

Vino Blanco: 500 cc

Ajo: 3 Dientes

Pimienta en grano: A gusto

Sal: A gusto

Repollo: 1 Unidad

Muslos de Pollo: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 30 cc

Guarnición

Pan de campo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 30 cc

Preparación de la Receta

- Deshuese los muslos y envuelva cada uno con las *fetas* de *panceta*.
- Pele el *ajo* y machaque.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el **pollo** con el *ajo* por ambas caras.
- Termine la cocción en horno precalentado a 180° C durante 5 minutos aproximadamente.
- Corte el *repollo* en cuatro y elimine las partes duras.
- En una *cacerola* con abundante agua salada blanquee el *repollo* durante 5 minutos.
- Cuele y separe las hojas.
- Retire el *pollo* del horno y vuelva a la hornalla.
- Cubra el *pollo* con las hojas de *repollo*.
- Condimente con sal, pimienta, bañe con el vino y deje reducir el líquido.

Guarnición

- Corte el pan en rebanadas, rocíe con aceite de oliva y tueste en el horno.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el *repollo* dándole volumen, a los costados sirva el *pollo* y el pan.
- Rocíe con el *jugo* de cocción.
- Decore con hojas de *perejil*.

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