Pollo normanda con manzanas y zanahorias flambeadas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Sidra: 250 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Camarones pelados: 100 g
Manzana verde: 1 Unidad
Crema de leche: 200 cc
Pollo: 1 Unidad

Guarnición

Manteca: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahorias: 2 Unidades
Calvados: Cantidad necesaria
Manzanas: 2 Unidades
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Retire la glándula cebase y la clavícula del **pollo**
- Corte en ocho partes y reserve.
- Corte el *echalotte* en ciselado.
- Pele y corte la *manzana*, rocié con *limón*.

Guarnición

- Tornee las manzanas y zanahorias en forma de barquetta de 6 cm de alto aproximadamente.

Armado

- En una sartén caliente la *manteca* y saltee la *zanahoria*
- Condimente con sal y pimienta

- Una vez que este tierna incorpore las manzanas y saltee.
- Agregue el azúcar y deje caramelizar.
- Flambeé con los *calvados* y deje evaporar, condimente con sal y pimienta y reserve.
- En una sartén a fuego fuerte derrita la *manteca* y dore las presas de *pollo* comenzando por el lado de la piel.
- Retire el *pollo*
- Descarte la materia grasa de la sartén y cocine el *echalotte* junto con la *manzana*, vierta la sidra y lleve a hervor durante 15 minutos.
- Agregue el *pollo* junto con la *crema* de leche, cocine por 10 min
- Aprox.
- Incorpore los *camarones* y cocine durante 1 minuto.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en un plato hondo el *pollo*, acompañe con la *guarnición* de *manzana* y *zanahoria* y decore con un chip de *manzana*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-normanda-con-manzanas-y-zanahorias-flambeadas