

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 barquette 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>