

# Pollo relleno con bouquet de hojas verdes

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Pollo Bebé:** 1 Unidad

**Apio:** 1 Unidad

**Puerro:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Zanahoria:** 1 Unidad

## Bouquet de hierbas

**Lechuga rizada:** A gusto

**Vinagre Blanco:** A gusto

**Radicchio Rosso:** A gusto

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Lechuga criolla:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Relleno

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Nuez Moscada:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Palmitos:** 1/2 Lata

**Cognac:** 1 cda.

**Cebollas:** 2 Unidades

**Huevos:** 2 Unidades

**Ciruelas presidente:** 20 g

**Tostadas dulces:** 1/2 Taza

**Almendras:** 3 cda.

## Preparación de la Receta

- Retire el extremo de las alas del **pollo**.
- Deshuese la parte de las costillas y la cadera. Dejando los huesos de las patas y las alas.
- Cierre con hilo y aguja la parte de arriba de *pollo*.
- Corte la *zanahoria*, la *cebolla*, el *apio* y el *puerro* en cubos irregulares.

## Relleno

- Pele la *cebolla* y corte *brunoise*.
- Corte los palmitos en cubos.
- Pique las almendras.
- Pique las tostadas groseramente.
- Corte las ciruelas en cuartos.
- En una sartén con *manteca* caliente, sude la *cebolla* hasta que este transparente. Condimente con sal.
- Coloque en un bowl la *cebolla* y agregue las ciruelas junto con los palmitos, las almendras, el coñac, la nuez moscada, la pimienta, las tostadas, los huevos y mezcle.

## Armado

- Rellene el *pollo* previamente condimentado el interior con sal y pimienta.
- Cierre con hilo y aguja la parte trasera.
- Luego ate un hilo de la cola, pase por sobre las patas y ate por la espalda, termine atando los extremos de las patas.
- Atraviese con hilo y aguja de un ala hacia la otra y ate por la parte inferior.
- Cocine en el horno a 160°C durante 40 minutos.
- Retire los hilos y corte por la mitad.

## Presentación

- Sirva en un plato el *pollo* y acompañe con el bouquet de hierbas condimentado a gusto.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-relleno-con-bouquet-de-hojas-verdes>