

Pollo relleno con chorizo antioqueño



Ingredientes

Para el armado del pollo

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite: Cantidad necesaria

Pimentón dulce: Cantidad necesaria

Pollo: 1 Unidad

Para el relleno de chorizo antioqueño

Cebolla Larga: 150 g

Color de achiote: 1 Cdita.

Pimienta: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Sal: Cantidad necesaria

Panceta cruda: 100 g

Cilantro: 1 Puñado

Carne de cerdo en cubos: 250 g

Vinagre Blanco: 1/2 Taza

Esencia de humo: 1 pizca

Pimentón dulce: 1 cdita.

Carne de cerdo molida: 300 g

Comino: 1 cdita.

Canela En Polvo: 1 cdita.

Para la ensalada de aguacate

Flores comestibles: A gusto

Vinagre Blanco: Cantidad necesaria

Tomates Verdes: 4 Unidades

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Aguacates: 2 Unidades

Tomates rojos: 2 Unidades

Rabanitos: 10 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para el relleno de chorizo antioqueño :

- En un bowl integrar *ajo* picado con carne de *cerdo* molida y en cubos.
- Agregar *cebolla* larga y *cilantro* picados.
- *Condimentar* con *comino*, canela en polvo, *pimentón* dulce, *color* de *achiote*, sal y pimienta.
- Agregar esencia de humo y *vinagre* blanco.
- Por último incorporar *panceta* cruda en cubos.
- Mezclar hasta obtener una pasta uniforme. Reservar.

Para el armado del pollo :

- *Deshuesar* el **pollo** de modo de separar la carcasa por completo. Cuidar que la carne y la piel queden enteras y desplegadas.
- Emprolijar la carne para lograr que la superficie sea pareja.
- Salpimentar.
- Disponer el relleno en la mitad y enrollar a lo largo.
- *Bridar*.
- Salar y espolvorear *pimentón* dulce en polvo.
- *Dorar* en una sartén.
- Pasar a una placa y terminar de cocinar a 180 grados por 30 minutos.

Para la ensalada de aguacate :

- Cortar *tomate* rojo en trozos grandes, llevarlo a una ensaladera.
- Agregar rábanos laminados con mandolina y *cebolla* morada picada, previamente sumergidos en agua para suavizar el sabor.
- Incorporar *aguacate* en lámina y *tomate* verde.
- Terminar con flores comestibles.
- *Condimentar* con aceite, *vinagre*, sal y pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-relleno-con-chorizo-antioqueno>