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