Pollo roti con papas fondant

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomillo: 3 Ramas
Ajo: 3 Dientes
Sal: 3 cdas.
Pimienta: 1 cda.
Manteca fundida: Cantidad necesaria
Laurel: 1 Hoja
Pollo: 1 Unidad

Papas fondant

Manteca: 300 g
Papas: 8 Unidades
Caldo De Ave: 1 L
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie el **pollo**, retire la clavícula y la glándula cebasea.
- Pele los ajos y aplástelos.
- Rellene el *pollo* con los ajos, el *laurel*, el *tomillo*, la sal y la pimienta.
- Bridelo a la francesa, enhebre una aguja de *bridar* con hilo grueso
- Pase primero por la mitad de una de las alas, atraviese el interior cruzando en diagonal sacando la aguja por el lado de la cola, luego pase por debajo de la pata y pinche en el centro uniendo la cavidad abierta, pase la aguja por la otra pata y luego cruce nuevamente en diagonal hacia la otra ala, de vuelta el *pollo* y ate con doble nudo.
- Coloque el *pollo* en posición lateral sobre una placa con rejilla, pinte con *manteca* fundida y condimente con sal y pimienta a gusto.
- Cocine en horno a 180ºC girando el *pollo* cada 15 minutos y repitiendo el procedimiento de la *manteca* y la sazón.
- Una vez *cocido* retire y envuelva en papel aluminio dejando reposar con la pechuga hacia abajo.

Papas fondant

- Pele las papas
- Corte las puntas y luego una de las caras dando forma de cilindro.
- Realice cortes en cada una de las caras en forma redondeada hasta lograr 4 caras y una plana.
- En una sartén funda la *manteca*, retire la espuma que se forma en la superficie y clarifique.
- Dore luego todas las caras de las papas en una sartén con la *manteca* clarificada hasta dorarlas
- Agregue luego el caldo cubriendo las papas y condimente con sal y pimienta
- Deje cocinar hasta que los líquidos se evaporen en su totalidad.

Armado

- Retire el *pollo* del papel aluminio y el hilo
- Corte en porciones.

Presentación

- Decore la base del plato con aceite de hierbas, luego coloque una porción de *pollo* y acompañe con las papas.
- Espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-roti-con-papas-fondant