Pollo rôti, champignones grillados, gratín de papas y revuelto de huevos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fondo claro de ave: 500 cc
Pollo: 1 Unidad

Champignones grillados

Perejil: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 100 cc
Tomillo: A gusto
Ajo: 1 Diente
Champignones grandes: 500 g

Gratín de papas

Manteca: Cantidad necesaria
Papas: 1 k
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Yemas: 5 Unidades
Crema de leche: 500 cc

Huevos revueltos

Arvejas: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
CHOCLOS: 4 Unidades
Huevos: 8 Unidades
Manteca: 25 g

Manteca compuesta

Tomillo: 1 cdita.
Perejil: 1 cdita.
Macis: A gusto
Salvia: 1 cdita.
Pimienta Negra: A gusto
Sal: A gusto
Manteca: 300 g
Pimentón: A gusto
Jengibre en polvo: A gusto

Salsa

Estragón seco: 1 cdita.
Ajo: 2 Dientes
Jugo de cocción reservado:

Salteado de tomates, olivas y cebollas confitadas

Cebollas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates: 4 Unidades
Manteca: 200 g
Aceitunas negras: 300 g

Preparación de la Receta

- Limpie el **pollo** y corte los muñones de las patas
- Condimente el *pollo* con la *manteca* compuesta comenzando por la abertura del cuello y luego por toda la superficie del *pollo*.
- Bride con un hilo de algodón.
- Disponga el *pollo* sobre una platina y bañe con el fondo.
- Cocine en le horno precalentado a 200º C durante 30 minutos.
- Bañe de tanto en tanto con el fondo.
- Reserve el *jugo* de cocción para la salsa.

Manteca compuesta

- Pique las hierbas
- Mezcle la *manteca* pomada con las hierbas, la sal y las *especias*.

Salsa

- Pique el *ajo*.
- Lleve el *jugo* de cocción del *pollo* a reducción a fuego mínimo con el *ajo* y el *estragón*.
- Pase por un colador chino.

Champignones grillados

- Corte los champignones en rebanadas de 5 mm de espesor.
- Pique el *ajo* y las hierbas.
- Pase los champignones a una fuente, rocie con sal, pimienta, *ajo*, las hierbas y el aceite de oliva.
- Deje macerar en la heladera durante 30 minutos.
- Cocine en el grill por ambos lados.

Huevos revueltos

- Desgrane el *choclo*.
- Blanquee las arvejas en abundante agua salada hirviendo.
- En una sartén con *manteca* saltee los granos de *choclo* durante 4 minutos.
- Agregue las arvejas.
- Salpimente.
- Incorpore los huevos y revuelva.

Gratín de papas

- Pele las papas y corte rodajas de 1 mm de espesor.
- Hierva la *cebolla*, procese y seque sobre fuego suave.
- Mezcle las yemas con la *crema* de leche.
- Agregue una cucharada de puré de cebollas, sal y pimienta
- Enmanteque un aro y un papel aluminio.
- Utilice el papel aluminio como base del aro.
- Cubra el fondo del aro con las papas chips alternando entre capa y capa con la mezcla de huevos y sal hasta la ¾ parte del molde
- Termine con la mezcla de huevos.
- Cocine en el horno precalentado a 180ºC hasta que se cocinen las papas y la superficie se vea dorada.

Salteado de tomates, olivas y cebollas confitadas

- Corte el *tomate* en *concassé*.
- Descaroce las aceitunas y filetee.
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Cocine la *cebolla* con *manteca* a fuego bajo hasta que se caramelice.
- Elimine el excedente de grasa.
- En una sartén caliente saltee la *cebolla* con el *tomate*.
- Salpimente
- Incorpore las aceitunas y termine la cocción.

Presentación

- Sirva los champignones en el costado de un plato, encima huevos revueltos.
- En otro costado sirva una porción de gratín de papas, al lado un quenelle de salteado de tomates, finalmente una porción de *pollo* en el centro del plato, cubra con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-rti-champignones-grillados-gratin-de-papas-y-revuelto-de-huevos