Pollo rôti provenzal con papas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Sal: A gusto

Manteca Compuesta

Sal: A gusto
Ciboulette: 1 cda.
Orégano: cda.
Estragón: 1 cda.
Limon: 1/2 Unidad
Vino Blanco: 30 cc
Manteca: 200 g
Pimienta: A gusto
Perejil: 1 cda.

Papas Provenzal

Berenjenas: 2 Unidades
Papas: 400 g
Aceitunas negras: 100 g
Perejil: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Champignones: 250 g
Aceite De Oliva: 30 cc

Pollo Rôti

Manteca: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Manzana verde: 1 Unidad
Apio: 2 Ramas
Zanahorias: 2 Unidades
Limon: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama
Cebolla: 1 Unidad
Estragón: 1 Rama
Romero: 1 Rama
Pimienta: A gusto
Caldo De Ave: 1/2 L
Pollo: 1 Unidad

Tomates Confitados

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates: 2 k
Tomillo en Rama: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Manteca compuesta

- Pique finamente el *perejil*, el *estragón*, el *ciboulette* y el *orégano*.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle la *manteca* pomada con el vino las hierbas, el *jugo* de *limón*, sal y pimienta.

Pollo rôti

- Pele el *limón*, elimine las semillas y corte en cuartos.
- Corte la *manzana* en cuartos.
- Corte las zanahorias, el *apio* y la *cebolla* en cubos grandes.
- Separe un poco la piel de la carne del **pollo**.
- Unte con la *manteca* compuesta entre la carne y la piel.
- En la cavidad del *pollo* introduzca la *manzana* y el *limón*.
- Bride el *pollo*.
- Disponga en una asadera, salpimiente.
- Acomode las verduras alrededor.
- Bañe con el caldo.
- Cocine en el horno moderado (180ºC/200ºC) durante 35 a 40 minutos.
- Bañe de tanto en tanto con el *jugo* de cocción.
- Retire los hilos del *pollo* y retire las manzanas y *limón*.
- Separe las pata/muslo del *pollo*.
- Separe los cuartos traseros y corte al medio las pechugas.
- Pase el fondo de cocción por un colador chino.
- Lleve al fuego y agregue el *estragón*, el *tomillo* y el *romero*.
- Deje reducir hasta obtener una consistencia espesa.

Tomates confitados

- Pele los tomates, elimine las semillas y corte en cuartos.
- Distribuya en una asadera previamente aceitada, dejando espacio entre cada cuarto.
- Sale abundantemente.
- Coloque *tomillo* en cada cuarto de *tomate*.
- Lleve a horno bajo (80ºC) durante 6 a 8 horas.

Papas provenzal

- Pele las papas y corte en cubos pequeños.
- Fría en abundante aceite caliente
- Escurra sobre papel absorbente y reserve.
- Corte las berenjenas en bastones.
- Corte los champignones en cuartos.
- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- Descaroce las aceitunas y filetee.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las berenjenas.
- Condimente con sal.
- Agregue los champignones y el *ajo*
- Incorpore las aceitunas y las papas.
- Rectifique la sazón.
- Condimente con la pimienta y el *perejil*.

Presentación

- Sirva una pata / *muslo* y una pechuga en el costado de un plato.
- Al costado los tomates confitados, sobre los tomates las papas provenzal
- Rocíe el *pollo* con el *jugo* de rôti.

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