elGourmet

Preparaciones pre party

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Escabeche de pollo

Cebollas: 2 Unidades
Jugo de Limón: 1 Unidad
Ajo: 4 Dientes
Laurel: 1 Hoja
Zanahoria: 1 Unidad
Azucar: 1 cda.
Pollo: 1 1/2 k
Granos de pimienta:
Vinagre Blanco: 150 cc
Orégano: 2 Ramas
Aceite De Oliva: 300 cc

Mermelada de tomates y maracuyá

Jugo de Limón: 1 cda.
Azucar: 600 grs.
Clavo De Olor: 2 Unidades
Maracuyá: 2 Unidades
Tomates peritas: 1 1/2 k
Anís estrellado: 1 Unidad

Picallily

Mostaza en grano: 1 cda.
Sal: A gusto
Sal gruesa: 340 grs.
Vinagre de vino: 75 cc
Azucar: 1/2 Taza
Coliflor: 480 g
Mostaza en polvo: 1 cda.
Cebollitas: 480 g
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Ajo: 5 Dientes
Canela en rama: 1 Unidad
Cúrcuma: 1 cda.
Pepino: 480 Cantidad necesaria
Jengibre en polvo: 1 cda.
Almidón de Maíz: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Mermelada de tomates y maracuyá

- Retire el pedúnculo de los tomates y córtelos en cubos.
- Corte los *maracuyá* al medio y retire la pulpa.
- En una *cacerola* coloque los tomates junto con la pulpa de *maracuyá*, los clavos de olor y el azúcar, mezcle y deje reposar durante 2 horas aproximadamente.
- Trascurrido el tiempo de maceración cocine a fuego mínimo durante 45 minutos aproximadamente
- Espume a medida que se forme espuma en la superficie.

Escabecha de pollo

- Troce el *pollo* y quite la piel.
- Pele y corte la *zanahoria* en rodajas.
- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Pele los dientes de *ajo* y córtelos al medio.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las presas de *pollo* sin llegar a que se doren.
- En una *cacerola* de fondo grueso coloque la *zanahoria* junto con la *cebolla*, las hojas de *orégano*, la hoja de *laurel*, *jugo* de *limón*, los dientes de *ajo*, los granos de pimienta negra, las presas de *pollo*, sal, azúcar, aceite de oliva y *vinagre*, tape la *cacerola* y lleve a fuego mínimo, cocine durante 45 minutos aproximadamente
- Una vez que la carne se desprenda del *hueso* retire.

Picallily

- Pele las cebollitas.
- Separe las flores de *coliflor*.
- Corte los pepinos con piel al medio, retire las semillas y luego corte en medias rodajas.
- Pele y pique los dientes de *ajo* en cuartos.
- Coloque en un bowl las cebollitas junto con el pepino, las flores de *coliflor* y la sal gruesa, cubra con papel film y deje macerar durante 12 horas.
- Transcurrido el tiempo de maceración lave bien las verduras y luego deje escurrir.
- En una *cacerola* de fondo grueso coloque el *jengibre* seco junto con la *cúrcuma*, *mostaza* en grano y en polvo, sal, *jugo* de *limón*, el *vinagre* de vino y los dientes de *ajo*, lleve a fuego y una vez que rompa hervor incorpore las verduras anteriormente maceradas y lavadas
- Cocine durante 20 minutos más con la *cacerola* tapada.
- Retire media taza de liquido de la cocción y disuelva en este el almidón de maíz, luego incorpórelo a la *cacerola* junto con el azúcar, mezcle y una vez que el almidón ligue y espese retire del fuego.

Armado

- En frascos de vidrio previamente esterilizados en agua hirviendo coloque la mermelada de tomates, en otro frasco el escabeche de *pollo* y en otro el picallily.

Presentación

- Acompañe con una ensalada de *berro* y tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/preparaciones-pre-party