Quenelles de poulet

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Huevos: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Pollo: 1 Unidad
Tomillo: 1 cda.
Fondo de ave: 2000 cc
Crema de leche: 200 cc
Perejil: 1 cda.

Guarnición

Espinacas: 2 Paquetes
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 50 g

Salsa

Crema de leche: ¼ L
Sal y Pimienta: A gusto
Puerros: 3 Unidades
Vino Blanco: 50 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Tomillo: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el *pollo* en presas, elimine la piel y luego corte la carne en cubos.
- Corte las cebollas en pluma y saltee en aceite de oliva.
- Pique finamente las hierbas.
- Procese el *pollo* con la *cebolla* y las hierbas.

- Incorpore los huevos, sal, pimienta y la *crema*.
- Deje enfriar en la heladera.
- Forme las quenelles con la ayuda de dos cucharas ovaladas.
- Desgrase el fondo de ave y mantenga en ebullición.
- Cocine las quenelles en el fondo hasta que estén consistentes.

Guarnición

- En una sartén con *manteca* saltee rápidamente la *espinaca*.
- Salpimente.

Salsa

- Corte los puerros en aros finos.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los puerros.
- Deglase con el vino y deje evaporar el líquido.
- Salpimente.
- Incorpore la mitad de la *crema* de leche y lleve a hervor a fuego bajo.
- Añada el resto de *crema*.

Presentación

- Sirva las quenelles en el centro de un plato, la *espinaca* en el costado y la salsa encima.
- Decore con *tomillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/quenelles-de-poulet