

Rillette de pollo frita con salsa holandesa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Apanado

Leche: 200 cc

Huevos: 2 Unidades

Miga de pan: 100 g

Harina: 100 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Mostaza: 1 cda.

Pollo

Grasa de Cerdo: 500 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette: 20 g

Ajo: 2 Dientes

Muslos de Pollo: 4 Unidades

Tomillo: 5 g

Remolachas

Agua: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Remolacha: 1 Unidad

Azucar: Cantidad necesaria

Manteca: 1 cda.

Salsa holandesa

Manteca clarificada: 200 grs.

Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Yemas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Pollo

- Retire la piel y deshuese los muslos del **pollo**.
- Derrita la grasa en una olla y una vez fundida por completo agregue el *tomillo* junto con el diente de *ajo* y los muslos, cocine durante 45 minutos aproximadamente sin que supere los 90°C de cocción.
- Retire los muslos y desmenuce.
- Coloque la carne desmenuzada en un recipiente junto con la *ciboulette* previamente picada y 2 cucharadas de la grasa tibia de la cocción, mezcle hasta integrar
- Sazone con sal y pimienta.

Apanado

- Coloque en un recipiente los huevos junto con la *mostaza*, leche, sal y pimienta, bata hasta romper el ligue de los huevos.

Remolacha

- Pele y corte en rodajas de 1cm de espesor las remolachas.
- Con la ayuda de un cortante, de forma redonda a las rodajas de *remolacha*.
- Disponga las rodajas en una olla y cubra con agua a altura, agregue luego el azúcar junto con la sal y la *manteca*, cubra la olla con papel *manteca* a contacto y cocine hasta que el agua se evapore por completo, retire y reserve.

Salsa holandesa

- Bata las yemas de *huevo* junto con la sal, pimienta y *jugo de limón*, lleve a baño maría sin que la temperatura supere los 85°C y bata continuamente hasta realizar un sabayon.
- Incorpore luego la *manteca* clarificada en forma de hilo mientras mezcla continuamente hasta montar la salsa.

Armado

- Con la ayuda de 2 cucharas forme quenelle con la carne del *pollo*, disponga sobre una placa con papel film y reserve en la heladera durante 30 minutos.
- Retire las quenelles de la heladera y pase por *harina*, luego por el apanado de *huevo* y por ultimo por la miga de pan procesada.
- Reserve en la heladera durante 30 minutos.
- En una olla con abundante aceite caliente fría los quenelles hasta dorarlos, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Coloque en el centro de un plato una *rodaja* de *remolacha* apanada y encima de esta acomode una croqueta de *pollo*.
- Acompañe con la salsa holandesa y espolvoree con hierbas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rillette-de-pollo-frita-con-salsa-holandesa>