

Roulade de ave con galletes de papa y champignones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Albahaca: 20 g

Patas - muslos de pollo: 4 Unidades

Almendras: 100 g

Aceitunas negras: 200 g

Zanahoria: 1 Unidad

Galletes de papas

Papas: 4 Unidades

Champignones: 200 g

Huevo: 1 Unidad

Sal: A gusto

Manteca: 50 g

Perejil: 1 cda.

Salsa

Fondo de ave: 500 cc

Mostaza: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte la *albahaca* en chiffonade.
- Corte la *zanahoria* en bastones pequeños y blanquee en agua salada hirviendo.
- Descaroce las aceitunas y filetee
- Pele las almendras, tueste y filetee.
- Deshuese las patas de *pollo* y extienda sobre un rectángulo de papel film.
- Distribuya sobre la carne del *pollo*, sal, la *albahaca*, las zanahorias, las aceitunas y las almendras.
- Enrolle el *pollo* y envuelva con el papel film y papel aluminio.
- Lleve a una platina y cocine en el horno caliente durante 20 minutos aproximadamente.

Salsa

- En una *cacerola* reduzca el fondo de ave a la mitad de su volumen.
- Incorpore la *mostaza* y mezcle bien.

Gallettes de papas

- Filetee los champignones.
- Corte las papas en bastones muy finos.
- Pique el *perejil*.
- En un bowl mezcle las papas con los champignones, sal, *perejil* y el *huevo*.
- En una sartén caliente con *manteca* disponga porciones de la mezcla de papas y cocine de un lado hasta que se despegue del fondo.
- De vuelta y termine la cocción del otro lado

Presentación

- En el centro de un plato sirva el roulade cortado al medio, al lado sirva las gallettes.
- Sirva la salsa en los bordes.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/roulade-de-ave-con-gallettes-de-papa-y-champignones>