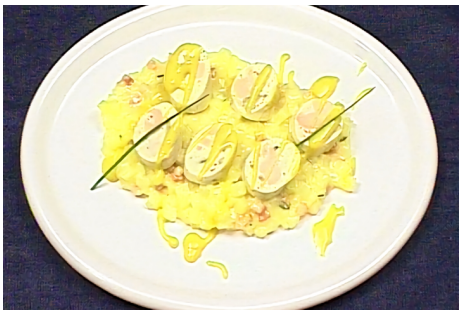
Salchicha de ave con risotto de papa y salsa de mostaza y miel



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Champiñones: 6 Unidades
Tripa de cerdo: Cantidad necesaria
Pollo/Patamuslo: 1 Unidades
Manteca: 1 cda.
Panceta ahumada: 200 g

Mousseline

Tomillo: A gusto
Pollo / Pechugas: 1 Unidad
Crema de leche: 1 Taza
Clara de huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: A gusto

Risotto de papa

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca: 2 cdas.
Vino Blanco: 1/2 Taza
Cebolla Chica: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama
Papa blanca: 1 1/2 Taza
Queso Parmesano: A gusto
Caldo De Ave: Cantidad necesaria
Ajo ecrassé: 1 Dientes
Panceta ahumada: 100 g

Salsa

Miel: 1 cda.
Aceite De Maíz: 1 cda.
Mostaza de Dijon: 2 cda.

Preparación de la Receta

- Corte la *panceta brunoise*, saltee y reserve.
- En una sartén con *manteca* caliente, caramelice los champiñones previamente cortados en sextos y condimentados con sal
- Reserve
- Corte la pata y *muslo* en cubos.

Mousseline

- Procese la pechuga de *pollo* junto con el *tomillo*, el *romero*, la sal y la pimienta.
- Luego agregue la clara y la *crema*, procesa suavemente para que no se corte.
- Incorpore la pata y *muslo* junto con la *panceta* y los champiñones reservados
- Mezcle

Risotto de papa

- Corte la *cebolla brunoise*.
- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Lave las papas, pele y corte en cubos de 1cm de lado.
- En una olla con aceite de oliva caliente, sude la *cebolla* junto con el *ajo* y la *panceta*.
- Condimente con sal, pimienta, agregue el vino y deje evaporar el alcohol.
- Agregue las papas y el *tomillo*.
- Vierta poco a poco el caldo caliente a medida que mezcla.
- Una ves terminada la cocción retire el *ajo* y el *tomillo*.
- Agregue la *manteca* fría y emulsione.
- Incorpore el queso parmesano y mezcle.

Salsa

- Coloque en un bowl la **mostaza** de dijon junto con la miel.
- Mezcle y emulsione con el aceite de maíz.

Armado

- Coloque la tripa en la embutidora y rellene con la Mousseline evitando incorporar aire.
- Pinche las burbujas de aire con un alfiler.
- Seccione en partes iguales y ate con hilo para dividir.
- Cocine en una olla con abundante agua poche, 85°C.
- Corte en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato el risotto de papas y por encima las rodajas de salchicha junto con la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salchicha-de-ave-con-risotto-de-papa-y-salsa-de-mostaza-y-miel