XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Pollo con setas y parmentier trufada

45min | 10 raciones | 617 kcal

Ingredientes

POLLO CON SETAS

AOVE	**4** ajos enteros	Perejil
Salvia	Pollo troceado	Sal
Mezcla de pimientas	Gírgolas	Portobellos
Cebolla caramelizada casera	Vino tinto	Caldo de pollo
10 almendras tostadas sin sal	Foie gras de cerdo ibérico con chalotas caramelizadas	

PARMENTIER TRUFADA

1,5 kg patatas agrias	**150 g** mantequilla	**200 ml** leche
Sal y pimienta	Crema de trufa	

Elaboración

INFUNDIR EL ACEITE

1. En una sartén caliente pongo AOVE y añado 4 ajos enteros, perejil y salvia para aromatizar el aceite durante 5 min.

MARCAR EL POLLO

2. Cuando el aceite está aromatizado, añado el pollo troceado, sal y mezcla de pimientas, lo marco bien por todos los lados y lo retiro.

COCINAR LOS HONGOS

3. En la misma sartén pongo las gírgolas y los portobellos cortados. Los dejo sudar y dorar.

AÑADIR LA CEBOLLA CARAMELIZADA

4. Añado la cebolla caramelizada casera (cocida previamente 2 horas a fuego lento).

DESGLASAR CON VINO TINTO

5. Vierto el vino tinto, dejo evaporar el alcohol y lo mezclo todo.

VOLVER A AÑADIR EL POLLO

6. Vuelvo a poner el pollo marcado en la sartén y lo dejo 5 minutos para que se integre con todo el sofrito.

AÑADIR EL CALDO

7. Añado el caldo de pollo y lo dejo tapado 30 minutos a fuego medio.

PREPARAR LA PICADA GOURMET

8. En mortero o procesador mezclo las almendras tostadas sin sal, perejil, salvia, sal, caldo del guisado y foie gras de cerdo ibérico con chalotas caramelizadas.
9. Lo tritúro y lo añado al guiso. Lo cocino 5 minutos más.

PARMENTIER TRUFADA

10. Pelo 1,5 kg de patatas agrias.
11. Las hiervo hasta que estén tiernas.
12. Las escurro y las vuelvo a poner en el cazo para secarlas un poco.
13. Añado 150 g de mantequilla.
14. Voy incorporando 200 ml de leche poco a poco hasta obtener una textura cremosa.
15. Sal y pimienta.
16. Acabo con crema de trufa.
17. Lo paso por el colador para una textura fina.
18. Lo pongo en manga pastelera para emplatar bonito.

RECOMENDACIONES

Recomiendo comerlo al día siguiente: los sabores se asientan y queda espectacular.

POR RACIÓN	41 g Proteínas	33 g Grasas	38 g Hidratos	5,8 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa