

POLLO RELLENO

INGREDIENTES : 6 personas

1 Pollo deshuesado.

PARA EL RELLENO

- o 3 lonchas de jamón York.
- o 6 Lonchas de queso para fundir.
- o 100 gr. de ciruelas pasas, deshuesadas.
- o 200 gr. de carne picada con bacon.
- o 1 huevo cocido.
- o Foie de pato.
- o Mezcla de especias para cubrir su piel.
- o AOVE.

PARA EL ACOMPAÑAMIENTO DEL PLATO

- o manzanas reinetas.
- o Zumo de 1 limón.
- o Azúcar moreno.
- o Ciruelas pasas deshuesadas.
- o 2 Nueces de mantequilla.



ELABORACION:



Se compra un pollo deshuesado.

Con una aguja e hilo fuerte, se cierra la parte del cuello.
Se introduce en su interior el relleno.

La mejor forma de hacerlo es modelar un pequeño rulo.
El proceso es el siguiente:



Sobre una superficie, se extienden las lonchas de jamón York.
Se superponen las de queso. En medio, se deposita la carne picada, el huevo cocido las ciruelas pasas, el foie.

Se hace el rulo y se introducen por la cavidad inferior del pollo.



Seguidamente se sella, cosiendo bien la abertura para que retenga bien el relleno.

Se extiende por el exterior una capa de AOVE y se recubre de especias al gusto.

Se lleva al horno previamente calentado a 150 ° y se programan de 50 a 60 minutos de tiempo.



PARA EL ACOMPAÑAMIENTO:

Se pelan y descorazonan las manzanas reinetas.

Se parten en gajos.

Y se vierte sobre ellas el jugo de un limón para que no se oxiden.



Se pone al fuego una sartén con dos nueces de mantequilla.

Una vez derretida se le incorpora el azúcar moreno y los gajos de manzana con el limón.

Se saltean hasta conseguir que adquieran un caramelizado óptimo.

Se le añaden las ciruelas pasas deshuesadas y se saltean un minuto.



PRESENTACIÓN:

Se trocea el pollo a lo ancho con un cuchillo de buen corte.

En un plato se deposita ensalada previamente aliñada: berros, escarola, etc

Sobre la ensalada se apoya la ración de pollo relleno junto a la manzana y las ciruela caramelizadas.



VINO TINTO NEO 2009

El vino tinto Neo 2009 está elaborado con 100% Tempranillo y pertenece a la D.O. Ribera del Duero. Su Director ecológico es Issac Fernández Montaña.

La uva procede de la Horra con Viñedos de entre 50 y 60 años de antigüedad.

El vino tinto Neo 2009 ha tenido una crianza de 15 meses en barricas de roble Francés, en el 90%, y barricas de roble Americano en el restante 10%. Fue embotellado en 2012 con una producción numerada de 22000 botellas.

Servir este vino a una temperatura entre 16º y 18º. Evolucionará en Botella.

MARIDAJE DEL VINO TINTO NEO 2009: Está especialmente recomendado para Carne a la Parrilla, Estofados, Legumbres...

NOTA DE CATA VINO TINTO NEO 2009:

Vista: En vista se presenta color picota con ribetes morados.

Nariz: En nariz se presenta con aromas intensos, predominando la fruta madura. Notas ahumadas, chocolate, café...

Boca: En boca se presenta cálido, sabroso y carnoso. Largo final.

Graduación Alcohólica de El Vino Tinto Neo 2009: 14.00 grados