

Cocinero: **Javier Balbontín**
 Rest.: **El Milano Real (Hoyos del Espino, Ávila)**

Tiempo:..... **2 horas**
 Categoría:..... **Carnes**

Coste: **Bajo**
 Dificultad:..... **Baja**

Ingredientes

(Para 4 personas)

Para el pollo

Pollo de corral **1 pieza**
 Bacon **7 lonchas**
 Zanahoria **2 unidades**
 Puerro **1 unidad**
 Sal fina **Una pizca**
 Pimienta molida **3 gr**

Para la salsa pepitoria

(Cantidad por unidad de pollo)

Aceite de oliva **c.s**
 Cebolla **160 gr**
 Tomate **100 gr**
 Ajo **1 diente**
 Sal fina **c.s**
 Almendras **40 gr**
 Vino blanco **100 gr**
 Azafrán **4 hebras**
 Pan **20 gr**
 Jugo de cocción **250 gr**

Elaboración

Para el pollo

Limpia y despluma el pollo, deshuesar de una sola pieza, intentando evitar la rotura de la piel para obtener así una pieza más uniforme. Una vez deshuesado, colocar sobre papel film y salpimentar, disponemos las zanahorias, el bacon y el puerro y procedemos a su enrollado. Liar dándole presión para que quede lo más prieto posible y no se desmenuce tras su cocción.

Una vez liados, hornear a 160 °C durante 90 minutos; tras su cocción, enfriar y racionar en pesos de 150-160 gr. El caldo de la cocción lo reservamos para la salsa pepitoria.



Para la salsa pepitoria

En una olla con aceite freír el pan sin llegar a tostarlo mucho, reservar aparte. En el mismo aceite rehogar el ajo. Cuando coja color, echar la cebolla (cortada en juliana), fundear a fuego flojo. Añadir el vino blanco y reducir para evaporar el alcohol. Una vez reducido, añadir el tomate picado y cocer, mojar con el caldo de la cocción y dejar reducir. En el caso que el jugo de la cocción del pollo no llegue a la cantidad indicada, habrá que completar dicha cantidad con caldo de ave.

Aparte, saltear las almendras e incorporar al preparado anterior junto con el pan frito y el azafrán al final de la cocción. Cocer 10 minutos más como mínimo.

Triturar con ayuda de la thermomix todo. Colar para que quede una salsa más fina, levantar al fuego y rectificar de sal.

Montaje del plato

Una vez racionado, colocar el corte con las verduras a la vista del comensal y napar con la salsa de pepitoria que hemos elaborado con anterioridad. Se puede acompañar con unas verduras a la plancha, en tempura o con unas patatas pajas, unas gotas de aceite de pimentón y algún pétalo de flor comestible.