

Pollo Relleno

Pollo Relleno, un plato que solemos hacer todas las navidades y que no deja indiferente a nadie, lo importante es conseguir un pollo campero bueno.

Nosotros conseguimos un pollo criado en libertad y alimentado a base de cereales y lo que comen en el campo, son algo espectacular, son mucho mas caros que un pollo normal pero si te lo puedes permitir, merece la pena.

ingredientes

- 1 Pollo entero (2,5 kg)
- 1 Kg de Carne de Ternera
- 4 Rodajas de Foie
- 70 gr de Piñones
- 70 gr de Pasas sin hueso
- 6 Chalotas
- 2 Manzanas
- 3 Huevos
- 1 botella de Sidra Natural
- 1 vaso de Vino de Oporto
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen
- Pimienta
- Sal

elaboración Pollo relleno

Lo primero será deshuesar el pollo sin romper la piel, solo dejaremos un agujero en el culo, que es por donde se le extraen las vísceras y el agujero del cuello.

Esta labor si no estáis familiarizados mejor que os la haga el carnicero, por que es laboriosa y podes estropear el pollo.

Ya deshuesado, lo ponemos en una bandeja profunda lo cubrimos

con la sidra, introducimos en la nevera y lo dejaremos así, mínimo unos 24 horas.

En un bol pondremos la carne picada, el foie cortado en trocitos, las pasa que habremos tenido desde el día anterior en el Oporto, los piñones, los huevos, las manzana cortada en trozos pequeños, las chalotas que previamente habremos pasado por la satén, la pimienta y la sal.

Con las manos mezclaremos todo el conjunto para que se reparta por igual.

Sacamos nuestro pollo de la sidra y lo comenzamos a rellenar, intentando que el relleno llegue a todos los rincones, hueco en las alas, hueco en los muslos y por supuesto todo el centro del cuerpo, cuando este cosemos con aguja e hilo el agujero superior e inferior, se cose cogiendo la piel y cerrando el hueco, es relativamente sencillo.

Lo ponemos en una fuente que tenga rejilla para que el pollo quede en esta y la salsa que suelte quede por debajo en la bandeja, sin tocarlo.

Lo metemos en el horno precalentado a 120º durante una hora, pasado ese tiempo, con un pincel de cocina lo pintamos por encima con aceite de oliva virgen y subimos la temperatura a 140º una hora más, llegado a este punto, volvemos a pintarlo con aceite dejándolo una hora mas a 160º, por ultimo volvemos a pintarlo y lo dejamos con el gratinador unos 10 minutos.

Se hornea con poca temperatura y se va subiendo para que se haga por completo de dentro a fuera.

Ya tendremos nuestro pollo relleno, podéis acompañarlo con lo que queráis patatas, purés...

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre

- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

Terminos:

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.