

Pollo deshuesado relleno.



Ingredientes:

Pollo limpio: 1 de 1,4 kg
Pechuga pollo picada: 400 gr
Carne picada de cerdo: 400 gr
Jamón serrano: 3 lonchas finas
Dátiles pasos /ciruelas/orejones: 5
Pistachos pelados: 10 gr
Huevo: 1
Orégano: una cucharada
Foie-gras o foie: 1 lata pequeña
Jerez/coñac/oporto: 1 copa y 1/2
Maicena: 1 cucharada rasa
Caldo de pollo: 1/2 litro
Aceite de oliva
Sal
Pimienta
Nuez moscada molida
Romero

Preparación:

1. Deshuesar el pollo.
2. Preparación del relleno: Mezclar y amasar bien para integrar todos los ingredientes (la carne picada, el foie-gras, los dátiles -pueden ser orejones o ciruelas- cortados en brunoise, los pistachos, el huevo batido, orégano, sal, pimienta, nuez moscada, la media copa de jerez y la cucharada de maicena).
3. Salpimentar el pollo por dentro, teniendo en cuenta que lleva algo de jamón y lo salará algo más.
4. Colocar dos lonchas de jamón a lo largo dentro del pollo; la tercera loncha yo la pongo encima del relleno, en el medio centrado, para impedir que este se salga mientras manipulamos el pollo al coserlo.
5. Rellenar el pollo apretando bien para que se una al pollo y no queden bolsas de aire.
6. Cuando este bien relleno cerrar los orificios que hayan quedado (incluido el cuello y trasero) cosiendo la piel con hilo de bridar. Posteriormente bridar el pollo dándole forma.
7. Salpimentar y embadurnar con romero y aceite de oliva la piel. Asar el pollo en el horno precalentado arriba y abajo a 180°C durante 1 hora y media con un vaso de caldo de pollo y una copa de jerez/oporto.
8. Cada media hora abrir el horno y rociar el pollo con el jugo que se va formando. Cuando esté en su dorado perfecto, se tapa con papel de aluminio para que no se nos queme y seguir horneando hasta finalizar el tiempo.
9. Cuando se precise añadir algo más de caldo de pollo también.
10. Dejamos enfriar antes de desembridar y cortar.

Para cortar: retirar la brida de las costuras y extraer cuidadosamente ambas alas y muslos con un cuchillo tipo puntilla y, posteriormente, filetear al grosor deseado. Luego, para presentar en la fuente, "reconstruir" el pollo a su forma original.

A la hora de comer basta con calentarlo con la salsa en el horno.

**Recordemos que mejores ingredientes dan mejores resultados (jamón y foie-gras ibéricos).*