

Tournedo de pollo de corral con carabinero y boletus

Este plato reserva un sabor especial dentro de la cocina, ya que mezcla el sabor de la carne del pollo de corral con el del marisco fresco. Una vez realizado el plato principal se acompañará de un caldo cremoso con guarnición de boletus.

Preparación

Para la salsa Doramos intensamente la carcasa de pollo troceada y añadimos el puerro y zanahoria cortado en mirepoix en una olla. Mojamos con el vino y reducimos el alcohol, cubrimos con agua mineral y cocinamos a fuego lento durante 2 horas. Colamos y reducimos hasta conseguir la textura y sabor deseado. Rerervar. Para el tournedo Pelamos el carabinero y limpiamos el intestino. Abrimos la pechuga extendiendo la carne lo máximo posible pero sin romper. El cuerpo lo colocamos en el centro de la pechuga y cerramos dando forma de cilindro. Para ello nos ayudaremos de hilo de bridar. Sal-pimentamos y marcamos intensamente por todos los lados del cilindro y metemos en el horno unos 3 minutos a 180°C. Quitamos el hilo y reservamos. Para el boletus Limpiamos el boletus, cortamos el pie y troceamos. En una sartén con fuego intenso marcamos y reservamos. Para el emplatado Montamos el plato, cortando en trozos nuestro cilindro, descartamos las puntas. Ponemos en el plato salseamos por encima y terminamos con las setas marcadas, sal en escamas y brotes de acelga roja.

Ingredientes

Para el tournedo

4 unid de Pechuga de pollo de corral

4 unid de Carabinero

c/s Sal y pimienta

Para la salsa

2 carcasas de pollo

1 unid de Puerro

2 unid de Zanahoria

75 gr de Vino Fino

c/s Sal y pimienta

Para el boletus 3 unid de Boletus

Otros

c/s Brotes de acelga roja

c/s Sal maldom.

Utensilios

Bandeja
Boles
Cazos
Colador
Cuchillos
Espumadera
Hilo de bridar
Ollas
Sartenes

Instructor destacado



Lukas

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD