



SOLÁN DE CABRAS PRESENTA UNA AGRADABLE RESPONSABILIDAD POR MARIO SANDOVAL



PULARDA EN PEPITORIA

INGREDIENTES (4 personas)

PEPITORIA

Pollo entero troceado	600 g
Cebolla	1 ud
Dientes de ajo	3 ud
Perejil	20 g
Azafrán	3 g
Yemas cocidas	2 ud
Almendras	60 g
Harina de trigo	60 g
Sal	10 g
Solán de cabras	1/2 l
	5 g

PECHUGA CONFITADA

Pechuga pularda confitada	2 ud
Hierbas provenzales	10 g
Dientes de ajo	2 ud
Sal	10 g
Pimienta	6 g
Laurel	1 ud
Vinagre de módem	25 g
Aceite de oliva	15 g
Orégano	10 g

YEMA DE HUEVO

Yema	10 ud
Aceite de oliva	20g
Sal	4 g

PREPARACIÓN

PARA LA SALSA

Troceamos el pollo y salpimentamos, y seguidamente lo rehogamos durante 1 hora aproximadamente, añadiendo agua losan de cabras cuando se vaya evaporando, después añadiremos la cebolla, y cuando haya desaparecido, añadimos la harina para trabar la salsa y cubriremos con agua Solán de Cabras, agregamos el majado, el azafrán y haremos un majado con las yemas cocidas, la almendra tostada, que disolveremos en un poco de agua y se lo incorporaremos al guiso. Dejamos cocer. Colamos la salsa y reservar.

PARA LA PECHUGA

Meter todo en la bolsa de vacío y cocer en la roner 55°C durante 1 hora y 45 minutos. Reservar hasta el pase.

PARA LA YEMA DE HUEVO

Estirar el film en la mesa de trabajo y recortar al tamaño necesario poner aceite de oliva en el centro y colocar la yema. hacer una bolsita con cámara de aire y cerrar con una cuerda de bridar.

PARA EL EMPLATADO

Salseamos la base del plato y colocaremos la pechuga marcada en cuatro piezas, poniendo en el centro la yema encima. Para finalizar espolvorearemos almendra picada con perejil picado en la pechuga.



DESCUBRE MÁS RECETAS EN
SOLANDECABRAS.ES