

# LA CAMISERÍA

**Receta de Alfonso López**

**Recetas deRechupete**

---



## **Pollo relleno de Navidad**

### **Ingredientes:**

- ✓ 1 pollo deshuesado Coren
- ✓ 500 g. carne picada
- ✓ 100 g. bacon
- ✓ 100 g. queso tierno rallado
- ✓ 200 g. cebolla
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ 3 huevos
- ✓ 2 vaso vino jerez
- ✓ 1 limón
- ✓ Aceite de oliva virgen extra
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta negra
- ✓ Patatas
- ✓ Romero
- ✓ Hijo y aguja

### **Preparación:**

1. Cortamos la cebolla y los ajos en dados pequeños. En una sartén, calentamos un chorrito de aceite de oliva. Cuando el aceite esté caliente incorporamos la cebolla y los dientes de ajo troceados. Rehogamos a fuego medio hasta que la verdura está blandita. Este proceso nos llevará unos 15 minutos.

2. Con la verdura lista añadimos el bacon, previamente troceado, y la carne picada. Rehogamos las carnes con la verdura hasta que vemos que comienza a dorarse.
3. Cuando la carne esté pasada, salpimentamos y regamos con  $\frac{1}{2}$  vaso de vino de jerez. Cocinamos unos minutos para evaporar el alcohol y retiramos del fuego.
4. Dejamos que la carne se temple antes de incorporar a la mezcla un huevo crudo. Removemos bien para integrarlo.
5. Colocamos el pollo sobre una superficie de trabajo de tal forma que podamos abrirlo en su totalidad para poder rellenarlo. Cubrimos la carne del pollo con la mezcla de carne picada y espolvoreamos el queso rallado por encima. Colocamos 2 huevos, que previamente habremos cocido, encima del relleno.
6. Juntamos los laterales del pollo para poder cerrarlo. Con hilo de cocina y una aguja grande, iremos cosiendo el pollo en toda su longitud para sellarlo. Introducimos el pollo dentro de la malla, así nos aseguramos que mantenga su forma durante el horneado y nos quede perfecto.
7. Colocamos el pollo en una bandeja apta para horno, salpimentamos y regamos con el zumo de un limón y  $\frac{1}{2}$  vaso de vino de Jerez. Horneamos a  $200^{\circ}\text{C}$  durante 30 minutos.
8. Mientras se cocina el pollo preparamos las patatas. Cocemos las patatas peladas y en dados, en agua con una pizca de sal, durante 10 minutos. Escurrimos y reservamos.
9. Una vez el pollo se ha horneado 30 minutos, retiramos la bandeja del horno y le incorporamos las patatas escurridas y precocidas. Regamos con 1 vaso de vino de Jerez y 1 vaso de agua.
10. Volvemos a introducir el pollo en el horno y horneamos a  $200^{\circ}\text{C}$  durante 1 hora. Cuando veamos que el pollo se estuviera dorando demasiado, lo cubriremos con papel de aluminio.