

# Pollo relleno para Navidad

La cena de Navidad es uno de esos momentos perfectos para sacar la artillería y lucirse en la cocina. Cocinar platos que por falta de tiempo no haríamos el resto del año, que harán disfrutar a los nuestros, es una premisa a la hora de elegir el menú.

Dentro de los clásicos que nunca fallan están el sabroso pollo de corral. Es una receta fácil pero laboriosa, para no estar todo el día en la cocina lo mejor es comprar un pollo ya deshuesado, que nos ayudará a conseguir un resultado final excelente. Con este tipo de pollos ya deshuesados, la presentación del plato es más sencilla y vistosa. Podremos cortar las porciones de carne con relleno de forma sencilla y servirlo sin problemas. El resultado es jugoso y aromático

## Ingredientes

1 pollo de 1,5 kg aprox

500 g. carne picada (mixta cerdo y ternera)

100 g. bacon

100 g. queso tierno rallado

200 g. cebolla

2 dientes de ajo

3 huevos

2 vasos de vino de Jerez (300 ml.)

1 limón

Aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta negra recién molida (al gusto de cada casa)

Patatas (5 patatas grandes especiales para hornear)

Romero

Una malla de cocina, hilo de cocina y una aguja grande para cerrar el pollo.

## Preparación del relleno

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.

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.

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.

Dejamos que la carne se temple antes de incorporar a la mezcla un huevo crudo. Removemos bien para integrarlo.

### **Relleno del pollo deshuesado**

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.

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.

Horneado del pollo. Las patatas y presentación final de la receta

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° C durante 30 minutos. Bandeja del medio con temperatura arriba y abajo, con aire caliente.

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.

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. Volvemos a introducir el pollo en el horno y horneamos a 200° C durante 50 minutos. Los 10 últimos minutos cubrimos con papel de aluminio para que no se nos quemé.

Para emplatar ponemos un trozo de pollo relleno que hemos preparado y la guarnición con patatas.

Si elaboramos este plato de un día para otro, suele tomarse frío, dejamos la salsa en el frigo para que la grasa suba a la superficie y podamos retirarla fácilmente con una cuchara cuando esta se haya cuajado.

Al terminar de rellenar, toca la parte más laboriosa, con aguja e hilo de cocina cosemos la abertura del capón por la que hemos introducido el relleno e intentamos que nos quede lo más cerrado posible. Es importante procurar no romper la piel en este proceso.

Los tiempos de horneado finales (no los 30 minutos iniciales) son orientativos, pues cada horno es un mundo. El tiempo dependerá un poco del tamaño del pollo y de la cantidad de relleno que le hayamos puesto. Pero 50-60 minutos es más que suficiente para que quedé perfecto. Recordad que si el pollo se estuviera dorando demasiado, lo cubriremos con papel de aluminio.

**Redacción La Mañana Digital**