

## GALANTINA DE AVE RELLENA



### INGREDIENTES

1 pollo de corral deshuesado

#### RELLENO

700 g pechuga de pollo picado

1 confit de pato

1 zanahoria

1 pimiento rojo

100 g aceitunas sin hueso

50 g pepinillo agri dulce

2 dientes de ajo

50 g pan rallado

1 huevo

Salsa Worcester

Vino blanco

Una pizca de clavo de olor en polvo

Sal y pimienta

#### CALDO CORTO

2 zanahorias

1 cebolla

1 puerros

1 rama de apio

2 hojas de laurel

2 clavos

2 dientes de ajo

1 vaso de vino oloroso

Agua

Pimienta en grano

Sal

#### SALSA DE MARACUYÁ

200 ml caldo de pollo

1 cucharada de mostaza antigua

2 maracuyás

Piel de una naranja en juliana

100 ml de yogurt

## **MODO DE HACERLO**

### **RELLENO**

Picar la zanahoria pelada, el pimiento rojo, las aceitunas y los pepinillos.

Mezclar todas las verduras con la carne de pollo, el confit desmenuzado, el ajo muy picado, el pan rallado, el huevo, la salsa Worcester, un chorrito de vino blanco, la pizca de clavo de olor, sal y pimienta. Amasar para que quede todo bien integrado.

Rellenar el pollo. Atar con hilo de cocina y envolver con film.

### **CALDO CORTO**

En una olla grande, poner todos los ingredientes y cubrir con agua. Cocer durante ½ hora.

Meter el pollo y cocer una hora y media. Enfriar dentro del caldo. Prensar.

### **SALSA DE MARACUYÁ**

Poner un cazo al fuego con el caldo, la mostaza, la pulpa de las maracuyás y la piel de naranja. Cocer a fuego suave removiendo de vez en cuando hasta que la salsa reduzca. Agregar el yogurt y remover hasta que emulsione. Reservar.

Servir la galantina fría y laminada con la salsa de maracuyá.