

Pollo gratinado con trufas.



Ingredientes:

- 1 pollo, 400 gr. de setas de temporada, 1 trufa, 40 gr. de queso rallado, 300 gr. de nata líquida, 1 cucharada de harina, 2 cebollas, 2 zanahorias, 1 yema de huevo batida, sal, pimienta y aceite de oliva.

Elaboración:

- En una cazuela ponemos 1 lt. de agua y preparamos un “fondo de ave”, hirviendo los despojos del pollo junto con las zanahorias, la cebolla, la sal y la pimienta. Lo tendremos alrededor de 1 hora, a fuego lento.
- Pasado este tiempo introducimos el pollo (entero) en este mismo fondo, hasta que se cueza (alrededor de una media hora). Apagamos el fuego y reservamos.
- En otra sartén ponemos un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente y ayudándonos con una cuchara de madera, ponemos la cucharada de harina, removiendo todo bien a la vez que vamos incorporando el caldo de la cocción (ya colado).
- Añadimos la yema de huevo y ligamos bien la salsa. Entonces añadimos las setas con la nata que habíamos reservado en la otra sartén.
- Parimos el pollo a trozos y lo vamos disponiendo en una fuente refractaria.
- Cubrimos el pollo con la salsa. Espolvoreamos con el queso rallado y la trufa, finamente picada.
- Introducimos la fuente en el horno, a gratinar, unos minutos.
- Servir doradito.