

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:21
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/fiambre-de-pollo-con-gelatina-de-naranja.html>

Fiambre de pollo con gelatina de naranja

INGREDIENTES

- 1 pollo
- 200 grs de bacón ahumado o fiambre de jamón de pavo
- 1 litro de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- 10 granos de pimienta negra
- Sal
- 1 naranja
- Gelatina neutra y de naranja

PREPARACIÓN

Cocer el pollo en el vino y agua hasta cubrir junto con el laurel, granos de pimienta y la sal hasta que pueda desprenderse bien la carne de los huesos y piel.

Reservar el caldo y una vez frío el pollo, separar la carne y deshacer ésta.

Cortar el bacón o el jamón de pavo en trozos pequeños y añadir a la carne

Pelar una naranja y cortarla en rodajas.

En una taza de caldo diluir 1 sobre de gelatina de naranja. Añadir las rodajas de naranja y cubrir el fondo de un recipiente de plum-cake. Meter en el frigorífico hasta que gelatinice.

En otra taza de caldo diluir la gelatina neutra y añadir la carne y añadir encima de la gelatina de naranja. Dejar enfriar hasta que gelatinice.

Servir en rodajas, acompañado de unas verduras asadas o cocidas al vapor.