

| ORIGEN   | TIPO                                | TEMPORADA                                          |
|----------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|
|          | PRENSA                              | ENE FEB MAR ABR MAY JUN<br>JUL AGO SEP OCT NOV DIC |
| ALERGIAS | leche frutos con cáscara cacahuetes |                                                    |

INGREDIENTES PARA 10 RAC

Para 2 Kg de Rulo de pollo relleno

- 1.500 gr

contramuslo (Carne limpia)  
Bruto: 1.666,67 gr  
deshuesado y sin piel
- 350 gr

Espinaca
- 250 gr

queso cremette
- 200 gr

Seta shiitake
- 50 gr

Pasas  
Sultanas
- 20 gr

Ajo seco granel
- c/s

Sal fina
- c/s

PIMIENTA BLANCA MOLIDA
- c/s

Nuez moscada molida
- 25 gr

Aceite Virgen extra

1.Dorar ligeramente el ajo pocado con el AOVE.

2.Saltear los shiitakes laminados en este aceite hasta que estén dorados y sin humedad. Reservar.

3.Cortar en juliana la espinaca limpia y rehogar con el conjunto anterior hasta que tome un color verde brillante.

4.Mezclar el sofrito anterior con el queso crema y las pasas. Ajustar sal, pimienta y nuez moscada.

5.Aplanar los contramuslos entre film. Salpimentar.

6.Colocar una franja de relleno y enrollar. Formar el rulo con film de cocción y envasar al 100 % de vacío.

7.Cocinar a 68 °C durante 1 h 30 min en horno 100% vapor o roner. Enfriar en agua con hielo (aproximadamente 10').

8.Al pase, dorar en sartén con mantequilla o glaseado.

Para 0,75 Kg de Salsa pepitoria ligada

- 500 gr

Caldo de pollo concentrado
- 150 gr

Almendra común repelada cruda
- 25 gr

Pan de masa madre  
Duro
- 40 gr

Ajo seco granel
- 3 gr

Comino  
comino
- 2 gr

Curcuma
- 0,3 gr

hebras de azafran
- 7 gr

Sal fina
- 3 gr

PIMIENTA BLANCA MOLIDA
- 3 gr

Xantana
- 50 gr

Piel Pollo Frescas

1.Dorar las almendras, pan y ajo en el aceite.

2.Agregar el caldo y especias y cocinar a fuego suave el conjunto 5 minutos para hidratar bien todos los ingredientes y soltar sabor.

3.Triturar todo en thermomix o túrmix a máxima potencia 5 min. Quedará liso y emulsionado.

4.Corregir punto de sal, especias y textura si fuera necesario.

5.Colar por fino y reservar para el momento del montaje en un cazo. Servir caliente.

Para 0,25 Kg de Gel de azafrán

- 250 gr

Caldo de pollo concentrado
- 0,25 gr

hebras de azafran
- 2,5 gr

AGAR AGAR SOSA 500 GR

1.Infundonar azafrán en parte del caldo caliente.

2.Añadir el resto del caldo y agar. Llevar a hervor, cocer 1 min.

3.Verter en bandeja y enfriar.

4.Triturar y pasar por fino hasta obtener gel fluido.

| ORIGEN   | TIPO                                | TEMPORADA                                          |
|----------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|
|          | PRENSA                              | ENE FEB MAR ABR MAY JUN<br>JUL AGO SEP OCT NOV DIC |
| ALERGIAS | leche frutos con cáscara cacahuetes |                                                    |

INGREDIENTES PARA 10 RAC

Para 0,25 Kg de Almendras negras Ocoo

- 250 gr

■

Caldo de pollo concentrado
- 250 gr

■

Almendra común repelada cruda
- 1.Cocinar en Ocoo con programa “huevo negro” durante 7 h.
- 2.Reservar las almendras en el líquido hasta su uso.

ELABORACIÓN

- 10 Rac

■

Rulo de pollo relleno
- 500 gr

■

Salsa pepitoria ligada
- 200 gr

■

Gel de azafrán
- 250 gr

■

Almendras negras Ocoo
- c/s

■

Filamentos de chile seco
- 1.Marcar el rulo de pollo entero en una sartén con mantequilla o fondo reducido, hasta que tome un color dorado uniforme en la superficie.
- 2.Racionar individualmente como una royal, cortando un cilindro por persona (unos 5-6 cm de alto) y asegurando una base recta para estabilidad.
- 3.Colocar la royal de pollo en el centro del plato caliente, estable y con la parte más estética hacia arriba.
- 4.Napar generosamente con la salsa pepitoria, dejando que caiga ligeramente por los lados sin cubrir completamente el rulo.
- 5.Aplicar líneas finas de gel de azafrán por encima del rulo, en paralelo o cruzadas, con manga o biberón fino.
- 6.Colocar 4-5 almendras cocidas en la Ocoo alrededor de la base de la royal, formando un pequeño círculo que acompañe visualmente.
- 7.Finalizar con unos filamentos de chile justo encima de cada rulo, aportando verticalidad y un toque picante y decorativo