

# Pollo relleno de foie y trufa

## **Para el relleno**

**Ingredientes:** 75 g. de champiñones, 50 g. de cebolla picada, 200 g. de nata, 15 g. de mantequilla, 35 g. de *foie micuit*, 10 g. de *tartufata* y 25 g. de brioche.

1. Limpiamos bien los champiñones y lo ponemos en bandejas a secar en el horno a 110°C durante 3 o 4 horas.
2. En una olla ancha y baja ponemos la mantequilla y pochamos la cebolla. Añadimos los champiñones secos y la nata, y lo reducimos.
3. Cuando esté cocinado, lo trituramos en un robot de cocina y lo ponemos a punto de sal. Luego, metemos el *foie*, el brioche y la *tartufata*, y volvemos a triturar hasta conseguir una masa homogénea.

## **Para cocinar el pollo**

**Ingredientes:** 1 pollo de campo de 1200 g. y 250 g. del relleno.

1. Con la ayuda de una cuchara despegamos la piel de la pechuga del pollo. Después, vamos rellenado toda la parte de la pechuga con 250g de relleno metido en una manga.
2. Bridamos el pollo y cubrimos las patas con papel plata para que no se quemen. Precalentamos el horno a 200°C y lo asamos 75 minutos.

## **Para la guarnición del pollo**

**Ingredientes:** 80 g. de licuado de maíz dulce, 350 g. de trigo cocido, 80 g. de maíz fresco, 80 g. de seta *enoki*, 25 g. de espinacas *baby*, 3 g. de sal fina y 10 g. de mantequilla.

1. Salteamos el trigo cocido, el maíz fresco, la seta *enoki* y las espinacas *baby* en una sartén. Una vez salteado, ligamos el conjunto con el licuado de maíz y la mantequilla. Ponemos a punto de sal y reservamos.