

CALDO GOURMET DE POLLO CON GALETS RELLENOS

Gallina Blanca



INGREDIENTES

Solomillo de pollo

Cebolla picada

Aceite de Oliva Virgen Extra

Galets El Pavo

Caldo Gourmet de pollo GB

Ajo picado

Huevo batido

Avecrem de pollo GB

ELABORACIÓN

1° En una cazuela ponemos trozos de pollo, lo cubrimos todo con el **Caldo Gourmet de pollo** y lo dejamos cocer a fuego lento durante 10 minutos.

2° Colamos el caldo y separamos el solomillo de pollo.

3° Salteamos el ajo en aceite de oliva y antes de que tome mucho color, salteamos la cebolla muy picada. Cuando ésta tome color, agregamos el pollo cocido para que se sofría todo muy bien.

4° Picamos el sofrito hasta obtener una mezcla uniforme.

5° Añadimos huevo batido a la masa. Rectificamos de sabor con **Avecrem de pollo**.

6° Cocemos los **Galets** en el **Caldo Gourmet de pollo**, si hace falta añadimos más caldo. Dejamos los **Galets** 4 minutos por debajo del tiempo recomendado por El Pavo. Los enfriamos para cortar su proceso de cocción.

7° Rellenamos los **Galets** con la masa reservada de pollo rustido, con ayuda de una manga de plástico. Reservar.

8° Cocemos 2 minutos en el caldo los **Galets** ya rellenos, para que el huevo que lleva la masa cuaje y así no se salga la masa del **Galet**.

EMPLATADO

1° Colocamos primero los **Galets** en el bol y con cuidado vamos agregando el **Caldo Gourmet de pollo** muy caliente.

Servir muy caliente.

CANELONES DE BOGAVANTE



INGREDIENTES

Canelones El Pavo

Bogavante de carne y coral

Ajo picado y cebolla fresca

Sofrito de tomate con cebolla GB

Pimienta blanca

Brandy/Cognac

Mantequilla

Aceite de Oliva Virgen Extra

Leche entera para bechamel

Salsa Bechamel GB

Avecrem Dúo paella de marisco GB

Caldo de Pescado GB

Queso Emmenthal y Gruyere rallado

ELABORACIÓN CANELÓN

1º Picamos ajo fresco en *brunoise* y lo sofreímos en 50% aceite de oliva y 50% de mantequilla.

2º Seguidamente le agregamos cebolla fresca picada.

3º Cuando quede todo dorado, le agregamos picado de Bogavante.

4º Le agregamos un poco de Brandy, lo dejamos reducir y flambeamos.

5º Le agregamos salsa Cardinal, removemos, añadimos **Avecrem Dúo paella de marisco**, más un poco de pimienta blanca y espesamos con un poco de **Bechamel**. Reservamos.

6º Ponemos las placas de **Canelones** a hervir y las dejamos menos de 3 minutos en cocción. Escurrimos, enfriamos la pasta con agua helada y lo colocamos en un trapo de cocina.

7º Ponemos la masa de bogavante en cada placa de canelón y enrollamos.

ELABORACIÓN SALSA CARDINAL

1º Sofreímos el ajo muy picado en aceite de oliva. Seguidamente, le agregamos el coral de los bogavantes.

2º Cuando esté todo bien sofrido, mojamos con Brandy y lo flambeamos. Añadimos el **Sofrito de tomate con cebolla** y lo dejamos todo junto a fuego medio 10 minutos.

3º Añadimos **Caldo de Pescado**. Lo dejamos cocer todo junto 10 minutos, trituramos, colamos y listo.

4º Rectificamos de sabor con **Avecrem Dúo paella de marisco** y pimienta blanca. Si la salsa la queremos más espesa, le agregamos **Bechamel** hasta que tome la densidad deseada. Le podemos poner un poco de mantequilla, para que la salsa brille y tenga un sabor más cremoso.

Gallina Blanca

EMPLATADO

1º En una bandeja ponemos un poco de salsa cardinal y colocamos encima los canelones de bogavante. Cubrimos los canelones con salsa cardinal y esparcimos queso Emmenthal y Gruyere rallado.

2º Horneamos, hasta que el queso quede totalmente gratinado.

Servir.