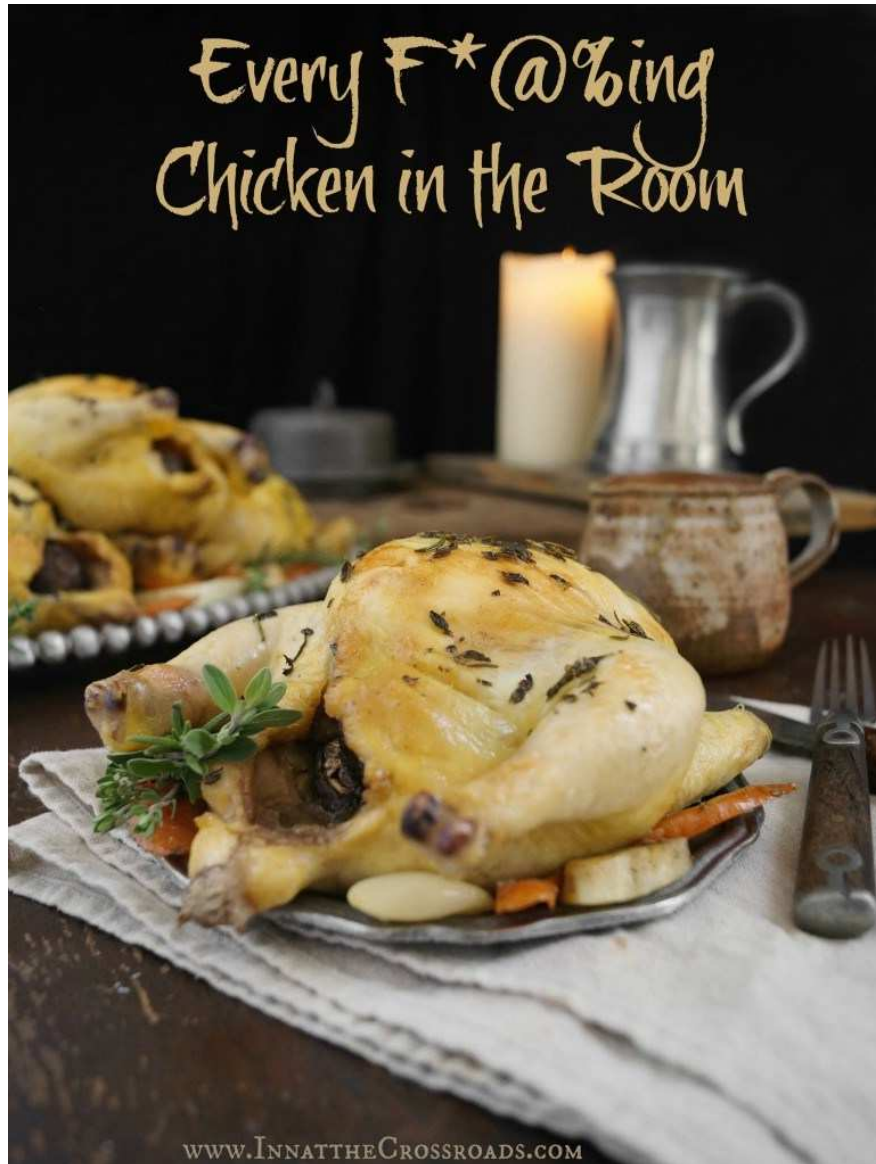


## Pollo con salsa de menudillos

-Serviste al rey. ¿De verdad piensas morir por un pollo?  
-Alguien lo va a hacer.

Polliver y el Perro, Temporada 4, Episodio 1



Con esta receta quería crear algo que se pudiera encontrar en una posada. **Rústico, abundante y sabroso.** Hierbas, verduras, champiñones. Todo se usaba, nada se desperdiciaba. Los menudillos van directos a la salsa y los pollos escogidos irían a hacer sopa. El resultado final es una comida maravillosa, llena, rústica, y muy satisfactoria.

Los pollos están ricamente aromatizados. **Las hierbas y los champiñones abundantes impregnan la carne** con ese algo extra. Pero una de las verdaderas estrellas de este plato es la salsa de menudillos. **Esta salsa es rica, cremosa y llena de los nutrientes adicionales de los menudillos.**

## Ingredientes

- ★ 4 pollos picantones (guarda los menudillos)
- ★ 4 cucharadas de mantequilla, dividida en dos partes
- ★ 8 onzas (algo más de 200 g) de champiñones pequeños enteros
- ★ 4 dientes de ajo enteros y pelados
- ★ 1-2 cebollas, cortadas en rodajas
- ★ 3-4 zanahorias, en rodajas
- ★ 2 chirivías medianas, en rodajas
- ★ ~ 10 dientes de ajo enteros sin pelar
- ★ 1/4 taza de hierbas aromáticas finamente picadas, tales como romero, tomillo, mejorana, etc.

Derrite 2 cucharadas de mantequilla en una cacerola pequeña y después rocíala sobre las verduras. Espolvorea con una pizca de sal y remueve las verduras para recubrirlas bien con la mantequilla. Extiéndelas sobre el fondo de una fuente de horno lo suficientemente grande como para que quepan los 4 pollos. Coloca las aves en la parte superior. Rellena cada pollo con unas cuantas setas y pon un diente de ajo pelado en cada uno.

Derrite las 2 cucharadas de mantequilla restantes, agrega las hierbas aromáticas y déjalo todo junto durante unos minutos a fuego muy bajo. Retira del fuego y pinta los pollos con la mezcla, teniendo cuidado de conseguir que alcance para todas las aves.

Cocina durante un poco más de una hora a 180° o hasta que los pollos empiecen a verse ligeramente dorados y sus jugos salgan transparentes.

Pasa los pollos a un plato separado, inclinando cada uno para drenar el exceso de jugos hacia fuera (¡el mío era \*muy\* jugoso!) y cubre para mantener caliente. Retira las verduras a un cuenco para servir con una espumadera, y mantén el calor mientras se hace la salsa. Usando un cazo pequeño o un cucharón, recoge suavemente la grasa de la parte superior y deséchala. Utiliza la grasa restante a continuación para hacer la salsa.

### Ingredientes para la salsa

- ★ 1 cucharada de mantequilla salada
- ★ Los menudillos de 4 pollos picantones o de 1 pollo normal
- ★ 1 diente de ajo picado
- ★ 1 puñado de champiñones, cortado en cuadritos
- ★ ~ 1/4 taza de harina
- ★ Grasa resultante de cocinar los pollos
- ★ 1-2 tazas de caldo de pollo

Cuece los menudillos en la mantequilla derretida hasta que estén completamente cocinados. Después, pásalos a una tabla de cortar reservando la mantequilla en la sartén. Cuando se enfríen lo suficiente como para poderlos trabajar, pica los menudillos muy finos, descartando cualquier trozo duro o correoso. Reservar. Agrega el ajo a la sartén con la mantequilla y cocina por aproximadamente un minuto, después agrega los champiñones. Cocina hasta que estén tiernos, otro minuto o dos, y añade luego los menudillos cortados en trocitos.

Toma la grasa de los pollos y agrégala a la sartén con la salsa. Liga con la harina hasta espesar. Cocina el conjunto a fuego medio-bajo durante varios minutos, luego añade gradualmente el caldo de pollo hasta que tenga la consistencia deseada. Servir junto a los pollos. ¡Buen provecho!