

POLLO RELLENO DE HYGROPHORUS MARZUELUS AL CAVA

Autor: **JULIO MURIA SERRANO**



(PARA 6 PERSONAS)

INGREDIENTES:

- . 1 pollo de 2,5 kgr. Aproximadamente, limpio y deshuesado, abierto en canal. (Preparado para rellenar)
- . 2 cebollas medianas
- . 500 gr. de hygrophorus marzuelus
- . 6 huevos
- . mantequilla o manteca de cerdo
- . sal, pimienta negra molida, romero o tomillo picado y aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- . 1 botella de cava

PREPARACIÓN:

Primero cortamos las cebollas en finos gajos y las freímos en una sartén. Una vez la cebolla está hecha se le añaden los marzuelos limpios y troceados. Se sofríe todo junto a fuego fuerte y antes de que el jugo de las setas se evapore se ponen los huevos y hacemos un revuelto. Esto será el relleno del pollo.



Mientras, untamos de mantequilla el pollo por dentro. Lo salpimentamos por dentro y por fuera junto con una cucharadita de las hierbas picadas. Se atan los agujeros de las extremidades del pollo y se rellena bien con el revuelto. A continuación, cerramos el pollo y lo cosemos.

En una cazuela grande, cubrimos la base con una capa de aceite y, a fuego fuerte, doramos el pollo por todos los lados, dándole la vuelta con cuidado.

Una vez está dorado, le añadimos la botella de cava, se tapa la cazuela y se disminuye la intensidad del fuego (medio/bajo) para que se vaya cocinando durante una hora y media como mínimo. Durante este tiempo le daremos, con cuidado, un par de vueltas y lo rociaremos con su propia salsa.

Una vez hecho se coloca en una fuente honda, se rocía con toda su salsa y se presenta, trincha y sirve en la mesa.

¡SALUT I BON PROFIT!