



*Pollo relleno con papas asadas y salsa cremosa de Dijon*



*the Smart Oven® Pro*

**Breville**

# Pollo relleno con papas asadas y salsa cremosa de Dijon



Preparación: 30 minutos/Cocción: 2 horas  
 Rinde 6 porciones

## Pollo rostizado

1.8 kg (4 lb) de pollo de libre pastoreo  
1 cucharada de mantequilla ablandada  
500 g (1 lb) de papas  
2 cucharadas de aceite de oliva

## Relleno

100 g (3.5 oz) de pan blanco fresco  
50 g (1.8 oz) de mantequilla ablandada  
1 cebolla amarilla picada finamente  
2 tallos de apio picados finamente  
2 dientes de ajo picados finamente  
1 manzana verde sin piel ni corazón, picada finamente  
1 cucharada de hojas de salvia frescas picadas finamente + 2 hojas de salvia enteras

2 cucharadas de perejil fresco picado finamente  
2 cucharadas de tomillo fresco picado finamente  
Ralladura de 1 lima  
Sal de mar y pimienta recién molida

## Salsa cremosa de Dijon

1 cucharadita de aceite de oliva  
1 echalote picado en cubitos  
4 hojas de salvia picadas finamente  
Jugos del pollo rostizado  
300 ml (10 oz líq.) de crema  
1 cucharada de mostaza de Dijon  
Sal de mar y pimienta recién molida

## Preparación

1. Para preparar el relleno, corta el pan en trozos con las manos y colócalos en el tazón del procesador de alimentos BREVILLE. Tritura por 1 minuto hasta que parezca pan molido blando.
2. Derriñe la mantequilla en una cacerola a fuego medio. Agrega las cebollas, el apio y el ajo, y cocina por 5 minutos o hasta que se ablanden. Incorpora las manzanas y sigue cocinando otros 2 minutos.
3. Agrega la salvia, el perejil, 1 cucharada de tomillo, la ralladura de lima y el pan molido. Revuelve bien para combinar todo. Sazona. Reserva el relleno hasta que se enfrie.
4. Enjuaga bien el pollo con agua fría del grifo. Sécalo dando golpecitos con toallas de cocina. Rellena ligeramente la cavidad con la preparación que reservaste y ata las piernas juntas con hilo de cocina. Usa los dedos para untar la mantequilla ablandada bajo la piel de las pechugas y luego coloca una hoja de salvia en cada lado untado. Condimenta el pollo con sal y pimienta.
5. Inserta la rejilla en la posición 3 (zona inferior). Coloca el pollo sobre la rejilla de la bandeja para horno.
6. Establece la configuración ROAST (Rostizar)/ CONVECTION (Convección)/180°C (356°F)/ 1 h 45 min y presiona START (Iniciar) para precalentar el horno.
7. Una vez precalentado, lleva el pollo al horno.
8. Mientras tanto, pela las papas y córtalas a la mitad. Agrega el aceite de oliva, 1 cucharada de tomillo picado, sal y pimienta. Revuelve hasta que las papas estén bien cubiertas.
9. Después de 45 minutos, unta el pollo con los jugos de la bandeja usando una brocha de cocina. Coloca las papas cortadas en la bandeja, alrededor del pollo. Llévalo de nuevo al horno y rostízalo 1 hora más. Cuando la cocción termine, perfora la parte más gruesa del pollo con una brocheta para comprobar que los jugos salgan transparentes. Cuela los jugos del pollo. Cubre el pollo con papel aluminio y déjalo reposar por 10 minutos.
10. Mientras tanto, para preparar la salsa cremosa de Dijon, calienta el aceite de oliva en un sartén mediano a fuego medio-alto. Agrega los echalotes y la salvia, y cocina por 5 minutos o hasta que se ablanden. Agrega los jugos del pollo, la crema y la mostaza. Revuelve para combinar todo. Lleva la salsa a hervor, baja el fuego a medio-bajo y déjala hervir ligeramente por 1-2 minutos o hasta que espese un poco. Sazona. Sirvela con el pollo y las papas.