

Corazones de pollo con aligot de cheddar ahumado

Los [corazones de pollo](#), modestos pero llenos de matices, se elevan gracias a un aligot untuoso elaborado con cheddar ahumado, que despliega todo el carácter del queso sin eclipsar la sutileza del ave. La cocción de los corazones exige precisión: un par de minutos de más los transforma en piezas duras y correosas, mientras que un punto justo revela su textura jugosa y sabor delicado. El contrapunto ácido del vinagre de Riesling y la untuosidad del caldo y la mantequilla configuran una salsa aterciopelada que arroja cada bocado. Para cerrar el círculo sensorial, el perifollo fresco aporta un toque de elegancia herbácea que ilumina el conjunto.

Ingredientes

Para el aligot ahumado de cheddar

400 g de papas de textura harinosa, peladas y partidas por la mitad

120 g de mantequilla sin sal

100 ml de leche entera

150 g de cheddar ahumado, rallado

Para los corazones de pollo

200 g de corazones de pollo, limpios de membranas y extremos

3 cucharadas de vinagre de Riesling

200 ml de caldo de pollo oscuro

100 g de mantequilla sin sal

1 manojo de perifollo fresco

Aceite de colza, para freír

Elaboración



Introduce las papas en agua fría con sal. Lleva a ebullición y cuece hasta que estén completamente tiernas (unos 20 minutos). Escurre y deja que se sequen al vapor.

Mientras tanto, en un cazo aparte, funde la mantequilla con la leche y el cheddar rallado, removiendo hasta homogeneizar la mezcla.

Pasa las papas por un pasapurés y, sin dejar de batir, incorpora poco a poco la mezcla de queso y leche con movimientos enérgicos, hasta lograr un aligot sedoso y elástico.

Mantén el aligot a fuego bajo durante 20–25 minutos, removiendo de vez en cuando para conservar su característica textura elástica.

Para los corazones, calienta una sartén a fuego fuerte con un chorrito de aceite de colza. Sella los corazones hasta que estén dorados y en su punto, 3–5 minutos, vigilando que no se resequen.

Desglasa la sartén con el vinagre de Riesling, añade el caldo y la mantequilla, y sube el fuego para reducir hasta obtener una salsa brillante y aterciopelada. Ajusta de sal y, si lo deseas, intensifica la acidez con un chorrito extra de vinagre.

Emplatado

Coloca el aligot en el centro del plato, dispón encima los corazones y napéalos con la salsa. Finaliza con unas ramitas de perifollo fresco que aporten ligereza y contraste.

Cada cucharada de este plato conjuga la untuosidad del aligot ahumado con la firmeza jugosa de los corazones de pollo, mientras la salsa de Riesling y mantequilla licuadas acaricia el paladar. El frescor del perifollo, al romper la densidad del queso y la grasa, ofrece un remate luminoso que convierte

ingredientes humildes en un auténtico ejercicio de equilibrio.