

Pollo valdarno con papas ahumadas y trufa

Esta receta de [pollo valdarno](#) del chef [Gaetano Trovato](#) resalta la increíble carne de esta raza italiana de gallina negra, que casi se extinguió durante el siglo XX. La carne es rica y sabrosa, pero si no encuentras pollo Valdarno, puedes sustituirlo por cualquier pollo de corral local. Es el plato perfecto para una cena de domingo y vale la pena el tiempo de cocción prolongado.

Ingredientes para el Pollo valdarno con papas ahumadas y trufa

Pollo

1 pollo de corral (Valdarno o similar, 1,5 kg)
3 ramitas de romero
4 hojas de salvia
3 dientes de ajo
1 limón (solo la cáscara)
Aceite de oliva
FLOR DE SAL para sazonar

Salsa de Pollo

4 tallos de apio
4 zanahorias
2 cebollas rojas
2 chalotas, picadas
2 granos de pimienta negra
1 rama de canela
2 hojas de laurel
2 bayas de enebro

2 clavos de olor
200 g de vino blanco seco
Aceite de oliva

Crema de papa ahumada

20 papas (variedad pequeña y mantequillosa)
100 g de astillas de madera (preferiblemente de haya)
2 chalotas, en rodajas
1 ramita de romero
1 litro de caldo de pollo
100 g de crema de leche
Aceite de oliva

Para decorar

1 ramita de romero
20 hojas de remolacha
16 láminas de trufa negra
4 cucharaditas de trufa perlage (caviar de trufa)
Aceite de oliva

Elaboración del Pollo valdarno con papas ahumadas y trufa

Precalienta un baño maría a 63°C.

Comienza separando las piernas, alas y cuello del pollo (estos se utilizarán más tarde). Luego, retira los muslos, asegurándote de mantener la piel en la pechuga. Deshuesa los muslos, dejando la piel intacta, y ábrelos. Coloca en cada muslo una ramita de romero, una hoja de salvia, un diente de ajo y un cuarto de la cáscara de limón.

Coloca los muslos en dos bolsas de vacío con los condimentos, asegurándote de que estén planos, y sélalas. Cocina en el baño maría durante 12 horas.

Retira los interiores del pollo y rellénalos con el resto de la salvia, romero, ajo y cáscara de limón. Sazona y coloca en una bolsa de vacío con un poco de aceite de oliva. Sella la bolsa y cocina en el baño maría durante 3 horas.

Precalienta el horno a 195°C (gas 5).

Para hacer la salsa, tuesta los huesos, alas y cuello del pollo en el horno durante 15-20 minutos.

Mientras tanto, pica groseramente y tritura el apio, las zanahorias y las cebollas en un procesador de alimentos hasta obtener una pasta gruesa.

Sofríe la pasta con un poco de aceite de oliva en una cacerola grande, luego agrega los huesos y cúbrelos con hielo. Hierve el caldo durante 2 horas, añadiendo agua fría en la primera hora. Deberías obtener un líquido de color ámbar.

Sofríe las chalotas con las especias en una sartén. Agrega el vino blanco, reduce a glaseado, luego añade el caldo colado. Cocina hasta que tenga la consistencia de una salsa espesa y luego pásalo por un colador. Mantén caliente.

Para la crema de papa ahumada, hierve las papas en agua con sal hasta que estén tiernas. Reserva cuatro papas para la decoración final.

Cubre una bandeja de horno con papel de aluminio y colócala en el horno (sin encenderlo). Calienta las astillas de haya en una sartén pesada hasta que comiencen a humear, luego esparce las astillas sobre el papel de aluminio. Coloca las papas en una bandeja más pequeña encima de las astillas en el horno y deja ahumar durante 30 minutos.

Sofríe las chalotas con un poco de aceite de oliva en una sartén mediana. Pela y corta las papas ahumadas en trozos y agrégalas a la sartén junto con el romero. Cubre con el caldo de pollo, hierve durante 20 minutos y luego agrega la crema.

Tritura todo en una licuadora hasta obtener un puré suave.

Cuando estés listo para servir, retira los muslos de las bolsas, sécalos y cocínalos en una sartén antiadherente, con la piel hacia abajo, hasta que estén crujientes y dorados.

Retira las pechugas del pollo de la bolsa, sécalas y cocínelas en la sartén, con la piel hacia abajo, hasta que la piel esté crujiente y dorada. Deja reposar unos minutos antes de servir.

Emplatado

Corta el pollo en trozos. Corta las cuatro papas restantes por la mitad y dóralas en una sartén con un poco de aceite y una ramita de romero. Sazona las hojas de remolacha con un poco de aceite de oliva y sal.

Coloca un poco de crema de papa en cada plato y extiéndela. Coloca las mitades de las papas juntas y pon los trozos de pollo encima. Añade la salsa de pollo caliente y adorna con las hojas de remolacha, láminas de trufa y una cucharadita de perlas de trufa.

¡Disfruta de este exquisito plato de pollo Valdarno, con la suavidad de las papas ahumadas y el delicado toque de la trufa!