Pollo deshuesado

¿Quieres impresionar a tus invitados con un delicioso pollo relleno? El primer paso es conseguir un pollo deshuesado. En este post te compartimos los trucos y técnicas para hacerlo de una forma fácil y rápida. Al principio puede parecer difícil, pero con un cuchillo afilado y un poco de paciencia cualquiera puede lograrlo. ¡Sigue nuestras instrucciones y sorprende a tu familia y amigos con un pollo relleno delicioso!

¿Cómo deshuesar un pollo entero para rellenar?

Lo primero que tienes que hacer es retirar el culete del pollo y la punta de las alas.

Retira el buche sin quitar toda la piel del cuello. La piel sobrante tiene que ser suficiente para cerrar la abertura que queda, para así evitar que el relleno se salga.

A continuación, retira es el hueso del muslo, para que sea fácil de extraer, tienes que hacer un corte alrededor del hueso por la parte más próxima a la pata. Sujeta el contra muslo con una mano y con la otra toma la punta del hueso del muslo y has una rotación para desprenderlo de la articulación que une muslo y contra muslo, tira un poco y sale con facilidad. Repite lo mismo con el otro muslo.

Corte alrededor del hueso del muslo

Sujeta, gira y tira

Para retirar el esqueleto necesitaras un cuchillo fino y bien afilado introdúcelo entre el esqueleto y la carne y ve cortando poco a poco para desvestir el pollo. Para separa el contra muslo del esqueleto dobla en sentido contrario la articulación y con ayuda del cuchillo sepáralo. Has lo mismo con las alas.

Separando el esqueleto del pollo

Por último quita el hueso del contra muslo separando la carne con las manos y cortando la articulación para desprenderla y ya tienes el pollo deshuesado y listo para rellenar.

Retirando el hueso del contramuslo

Video receta Pollo deshuesado

¿Cómo deshuesar un pollo entero?
Esperamos que te haya gustado estos trucos para deshuesar un pollo.

Te dejo el enlace para la receta del pollo relleno

Déjanos un comentario para animarnos a seguir publicando y síguenos en YouTube

No te olvides apoyarnos con tu comentario.

Pollo relleno

El pavo relleno es una tradicional receta navideña, pero si en tu hogar no es del agrado de todos, ¡no te preocupes! Te presentamos una alternativa perfecta: el pollo relleno. Es una opción igual de deliciosa y perfecta para compartir en las fiestas. En este post, te mostramos cómo prepararlo paso a paso. Esperamos que lo disfrutes tanto como nosotros y que se convierta en una receta tradicional en tu hogar.

Ingredientes para rellenar un pollo deshuesado

- Un pollo **deshuesado** grande.
- 1 solomillo de cerdo o lomito.
- 300 gr de queso mozzarella en dados.
- 300 gr de jamón york (jamón cocido).
- 3 dientes de ajo.
- ½ cebolla mediana.

- ¼ de pimentón.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.

¿Cómo preparar el relleno para el pollo?

Corta los dientes de ajo muy finitos, el pimiento y la cebolla en cuadritos pequeños.

El solomillo lo puedes sustituir por la pieza de carne de tu preferencia. Corta la pieza seleccionada en dados pequeños.

Sazona con las especias que prefieras, en este caso le agregamos romero, tomillo, pimienta negra, sal al gusto y dos cucharadas de aceite de oliva. Puedes usar el aceite que tengas a mano. Mezcla para que la carne quede bien sazonada.

Corta el jamón york y el queso en dados medianos. Puedes cambiar el jamón york por jamón serrano, añadir verduras, champiñones o setas, beicon, maíz en grano. Puedes rellenar el pollo a tu gusto.

Prepara el pollo deshuesado para el relleno

Prepara el pollo deshuesado para el relleno, con aguja e hilo cerramos la abertura de los muslos. Con la piel que dejamos del cuello cerramos la abertura que quedo para evitar que el relleno se salga.

Atado del pollo para que no salga el relleno
Rellena el pollo por la parte trasera y cóselo para que no se salga el relleno.

Rellenando el pollo

Ata los muslos para darle forma y pasa un hilo alrededor de las alas para que queden pegadas y se vea más bonito el pollo.

En una bandeja para hornear preferiblemente onda, añade un chorro de aceite, coloca el pollo encima. Frota el pollo con un poco de aceite y sal.

Pica en julianas media cebolla y añádela alrededor del pollo.

Aquí también puedes añadir verduras, champiñones e incluso unas patatas, para hacerlas asadas.

Espolvorea romero, tomillo, pimienta negra o las especias de tu preferencia. Añade un poco de aceite y un vaso de agua.

Llévalo al horno a temperatura media a unos 200ºC

Durante el horneado debes tener cuidado de que no se quede sin agua y bañar el pollo para que no se reseque.

Preferiblemente báñalo con la salsa, que tiene todos los jugos que va soltando el pollo.

Video receta: ¿Cómo preparar pollo relleno deshuesado?

Esperamos que disfrutes de esta receta, tanto como lo hacemos nosotros cada vez que la preparamos. Si no saber como quitar el esqueleto al pollo la frase que esta en azul te lleva al sitio indicado.

Déjanos un comentario para animarnos a seguir publicando y

síguenos en YouTube.

No te olvides apoyarnos pon tu comentario.