

# RecetaKA

## ROLLO DE POLLO, SETAS, FOIE Y SALSA DE MADEIRA

**Ingredientes para 8 personas:** 10 filetes de pollo / 200 g de pechuga de pollo picada / 100 g de carne de salchicha / 2 huevos / 2 rebanadas de pan de molde / una loncha de mousse de foie / un bote de setas deshidratadas / Ron

**Salsa:** Un puerro / una cebolla / 2 dientes de ajo / Hierbas aromáticas / un vaso de vino de Madeira / caldo de ave / un puñado de uvas pasas / Maizena / Arroz salvaje / mantequilla / sal / pimienta



CONTIENE  
GLUTEN



HUEVOS

### Elaboración

1. Hidratar las setas en agua caliente.
2. Mezclar las carnes, foie, setas, huevos, el pan remojado en leche, ron, sal y pimienta. Amasar bien.
3. Espalmar las pechugas y sazonar
4. Colocar las pechugas bien extendidas en papel film, extender el relleno, cerrar y atar con film como si fuese una salchicha. Escaldar cinco minutos en agua hirviendo, sacar y reservar
5. Pochar las verduras de la salsa y añadir las hierbas aromáticas
6. Poner las verduras en una bandeja de horno y colocar encima el rulo de ave sin el film. Regar con aceite y Madeira por encima. Hornear a 180 grados unos 20 minutos.
7. Reservar la carne, poner las verduras y el jugo en una sartén. Añadir el agua de las setas, las pasas y caldo
8. Poner a hervir el conjunto y ligar con un poco de Maizena.
9. Preparar el arroz y salteado en mantequilla. Servir el rollo fileteado, sobre el arroz y su salsa.