# Croqueta líquida de pollastre rostit amb pomes i encapsulat de oli de tòfona

## Ingredients

**per unes 15 unitats**

2 pits grans i 2 cuixes de pollastre desossades (senceres) i sense pell
1 ceba tallada a brunoise
2 pomes pelades i trossejades
100 ml d'AOVE
Sal i pebre

**Per a la velouté:**

400 g de ceba en brunoise
50 g de mantega
50 g d'AOVE
50 g de maizena
500 ml de llet
250 ml de brou d'aviram
Sal, pebre i nou moscada

**Per a l'acabat:**

200 g de panko
1 poma tallada a brunoise
50 g de mantega
100 ml de rom

**Per decorar (opcional):**

Caviaroli de tòfona
Microbrots o similar

Bonpreu Esclat
fem Fundació Esclerosi Múltiple
Poma de Lleida
Poma de Girona
Generalitat de Catalunya
Cofinanciado por la Unión Europea

# Croqueta líquida de pollastre rostit amb pomes i encapsulat de oli de tòfona

## Preparació

Talla el pollastre a trossos (no gaire grans) i posa'l a rostir en una cassola amb AOVE i la ceba fins que estigui daurat. Afegeix sal i pebre, i tritura-ho juntament amb la nata, però que no quedi una textura massa triturada. Reserva.

Prepara la velouté posant la mantega i l'AOVE en una cassola; escalfa i enrosseix la ceba amb sal i pebre en el greix. Quan estigui daurada, incorpora una mica de llet i tritura. Afegeix la resta de la llet i el brou, la nou moscada i pebre, i escalfa-ho tot. Quan estigui ben calent, afegeix la maizena dissolta en llet o aigua freda i remena fins a obtenir una textura més densa. Si queda una salsa massa espessa, afegeix-hi una mica més de llet calenta. Reserva.

Cuina el panko al forn a 180°C durant uns minuts. El temps dependrà del gruix del panko i del forn, així que has d'estar pendent del forn en tot moment. Reserva.

Salteja en una paella amb mantega la poma tallada a dauets petits, afegeix el rom, flameja i retira del foc quan s'hagi consumit l'alcohol.

Bonpreu Esclat · fem Fundació Esclerosi Múltiple · Poma de Lleida · Poma de Girona · Generalitat de Catalunya · Cofinanciado por la Unión Europea

# Croqueta líquida de pollastre rostit amb pomes i encapsulat de oli de tòfona

## Muntatge

En un got tipus xarrup, posa una base de velouté, després una capa de la massa; repeteix amb una altra capa de velouté i, finalment, una capa fina de panko i una cullerada de la poma saltejada.

Acaba amb unes esferes d'oli de tòfona i uns brots.

Bonpreu Esclat
fem Fundació Esclerosi Múltiple
Poma de Lleida
Poma de Girona
Generalitat de Catalunya
Cofinanciado por la Unión Europea