KIKKOMAN

‘Coq au Soy’ con tupinambo y rábanos

Tiempo total **170 Mins.** **60 Mins.** Tiempo de preparación **110 Mins.** Tiempo de cocción **60 Mins.** tiempo de espera

INGREDIENTES

10 porciones

Para el pollo:

900 g	de pechuga de pollo (5 unidades de unos 180 g cada una), cortadas por la mitad
1,5 kg	de muslos de pollo (5 unidades de unos 300 g cada una), cortados por la mitad
400 ml	Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada
75 ml	de aceite vegetal para freír
200 g	de beicon en lonchas
500 g	de setas cortadas por la mitad
500 g	de cebollitas francesas peladas
80 g	de concentrado de tomate
1 l	de caldo de pollo
15 g	de fécula de maíz

Para los rábanos encurtidos:

200 ml	de vinagre balsámico blanco
200 g	de azúcar
200 ml	de agua
7 g	de granos de pimienta
5 g	de bayas de enebro
3 g	de hojas de laurel
200 g	de rábanos, limpios y cortados por la mitad

PREPARACIÓN

Pasos 1

Precaliente el horno a 160 °C. Marine las piezas de pollo en la Salsa de Soja con menos sal Naturalmente Fermentada Kikkoman durante al menos 1 hora (preferiblemente durante toda la noche). En una cazuela amplia, caliente el aceite y dore el pollo por todos sus lados. Retírelo y reserve. En la misma cazuela, saltee el beicon, las setas y las cebollitas durante 4–5 minutos. Añada el concentrado de tomate y cocine 1–2 minutos más. Desglase con la marinada previamente colada, vierta el caldo de pollo e incorpore de nuevo el pollo. Brasee al horno durante aproximadamente 1 hora.

Pasos 2

En paralelo, caliente el vinagre, el azúcar y el agua con los granos de pimienta, las bayas de enebro y las hojas de laurel hasta que hiervan. Vierta el líquido caliente sobre los rábanos y deje infusionar durante un mínimo de 1 hora.

Pasos 3

Para preparar el tupinambo, derrita la mantequilla en un cazo a fuego medio. Saltee el tupinambo durante 5–6 minutos sin que llegue a dorarse. Desglase con el vino blanco y añada el caldo de verduras. Cueza a fuego lento durante unos 30 minutos, hasta que esté tierno. Sazone con sal y triture groseramente o haga un puré con una batidora de mano. Incorpore el estragón picado justo antes de servir.

Para el tupinambo:

100 g	de mantequilla
1 kg	de tupinambo, pelado y troceado groseramente
200 ml	de vino blanco
1 l	de caldo de verduras
15 g	de estragón fresco, finamente picado
	Sal

Adicionales:

10 g	de berros para decorar

Pasos 4

Saque las piezas de pollo de la cazuela. Espese la salsa añadiendo la fécula de maíz disuelta en agua y deje cocer unos minutos hasta obtener la textura deseada. Vuelva a incorporar el pollo y caliente a fuego suave. Para el emplatado, sirva una porción de pechuga y una de muslo con salsa, acompañadas del puré de tupinambo caliente, rábanos encurtidos y berros frescos para decorar.