

# '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:

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

### Para los rábanos encurtidos:

<b>200 ml</b>	de vinagre balsámico blanco
<b>200 g</b>	de azúcar
<b>200 ml</b>	de agua
<b>7 g</b>	de granos de pimienta
<b>5 g</b>	de bayas de enebro
<b>3 g</b>	de hojas de laurel
<b>200 g</b>	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.