



# RECETAS Y CONSEJOS PARA UN POLLO GOURMET



*Somos lo que comemos*

Porque tiene tanta importancia tu alimentación como la de las aves que consumes, en Bon Pollo apostamos por la salud de nuestros pollos.

**100% vegetal · 100% sabor · 100% calidad**

**100% SANO**



## ¿Sabes por qué Bon Pollo Gourmet es diferente a los demás?

- ★ **100% vegetal**  
la mejor alimentación tradicional y vegetal, con las materias primas más selectas
- ★ **100% sabor**  
alimentos como el maíz y la soja, le otorgan a la carne un sabor exquisito y natural
- ★ **100% calidad**  
con estrictos controles en todas las fases del proceso y certificado de garantía

### Pollo con grelos y langosta



Dificultad:



PVP aprox.:

60€

#### Ingredientes

4 muslos Bon Pollo Gourmet  
2 colas de langosta\* limpias  
1 manojo de grelos  
Una cebolla blanca troceada  
Un diente de ajo picado  
2 clavos de olor  
Una rama de canela  
2 hojas de laurel  
20 gr de mantequilla  
2 cucharadas de harina  
1/3 de taza de brandy  
4 tomates picados sin piel ni semillas  
Un litro de caldo de pescado  
Sal y pimienta

#### Modo de preparación

Para 4 personas.

En una olla con aceite, freímos los muslos de pollo sazonados hasta que estén cocidos. Sofreímos las colas de langosta unos minutos. Escaldamos los grelos en agua hirviendo con sal y los pasamos a una cazuela con agua helada para que queden firmes y verdes. En una sartén con mantequilla se ponen los grelos a rehogar lentamente hasta que se vea que no sueltan agua, es decir que ésta se haya evaporado. Reservamos.

En la misma olla cocinamos la cebolla con el ajo durante un minuto. Añadimos el clavo, la canela y el laurel; rehogamos. Agregamos el pollo, la harina y el brandy y removemos durante un minuto. Añadimos el tomate y los grelos y los dejamos cocinar a fuego lento durante 10 minutos más. Incorporamos el caldo y cocinamos otros 15 minutos; introducimos la langosta y salpimentamos.

Dejamos reposar 5 minutos y servimos.

\* Nuestro consejo: Puedes sustituir las colas de langosta por langostinos y así obtendrás un plato delicioso a un precio más asequible.



*Un toque de mar*

### Pollo con manzana y castañas



Dificultad:



PVP aprox.:

20€

#### Ingredientes

1 Pollo Gourmet limpio para asar  
2 manzanas  
½ cebolla  
150 gr de castañas  
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra  
Sal y pimienta  
200 gr de cebollitas francesas  
100 ml de vino moscatel

#### Modo de preparación

Para 6-8 personas.

Precalentamos el horno a 180°C. Pelamos y troceamos la cebolla y una de las manzanas y las introducimos en la cavidad del pollo. Atamos el ave para que conserve la forma y untamos la piel con aceite. Lo asamos al horno durante 1h30.

Mientras tanto, pelamos completamente las castañas: le hacemos un corte en la piel y las escaldamos en agua hirviendo para que se pelen mejor. Descorazonamos las manzanas y las cortamos en gajos sin pelar. Pelamos las cebollitas: también se pelan mejor si las remoja antes en agua muy caliente. Colocamos manzanas, cebollitas y castañas alrededor del pollo. Regamos con el vino moscatel y volvemos a meter en el horno, esta vez a 160°C durante 1h30 más. Si el pollo se dora demasiado, lo cubrimos con papel de aluminio.

Sacamos del horno, salpimentamos y dejamos reposar 10 minutos.



*Sabor de temporada*