

# Poule au pot "DE NOUSTE REY HENRIC"

## Origen:

*"Yo quiero que no haya ni un solo pobre paisano en mi reino que no tenga todos los domingos su poule au pot",* proclamaba Enrique IV.

Es a partir del Siglo XVIII que se transforma en un plato místico francés. Este plato forma parte de la memoria colectiva de toda Francia. Plato del pueblo y plato de la familia, plato del domingo y plato natural, plato doméstico y del terruño, el encarna a través la figura del buen rey, la aspiración popular de bienestar, a través de la imagería

Banquet des Amis de la Tour  
**LA POULE AU POT  
DU ROI HENRI IV**



Samedi 25 janvier 2003 à 20 h  
Salle des fêtes de Château-Chervix

20 € de participation pour le repas et l'animation - 1/2 tarif pour les enfants

Inscriptions à l'Office du Tourisme au 05 55 00 89 91  
ou au 05 55 00 87 17

## Ingredientes:

- 1 pollo de 2,300 kg o dos de 1,500 kilos. Ramillete de hierbas
- 1 cebolla pequeña, con dos clavos pinchados
- 1 diente de ajo, picadito
- 4 zanahorias, peladas y por la mitad
- 2 puerros, lo blanco sólo
- 1 tallo de apio
- Sal y pimienta negra recién molida
- 1 repollo de 1 kg.
- 3 nabos pequeños, pelados y por la mitad

## Para el relleno:

- 1 hígado de pollo, picado
- 75 g. de ternera o pollo picados
- 50 g. de jamón, picado
- 75 g. de tocino entreverado, picado
- 15 g. de mantequilla
- 1 cebolla mediana, picadita
- 75 g. de pan recién rallado
- Leche
- 1 cda. sopera de perejil picadito
- 1 cda. sopera de brandy



1 pellizco de pimienta  
molida  
1 huevo pequeño, batido  
5 cta. de nata líquida  
Sal Pimienta negra recién  
molida

Esta receta seguramente no es la original, pero es posible hacerla en el Uruguay

### **Preparación:**

Limpiar el pollo por dentro y por fuera con un paño húmedo.  
Ponerlo en una cacerola grande y cubrirlo con 1 3/4 litros de agua fría.  
Agregar el ramillete, cebolla con clavos, ajo picadito, zanahorias, puerros y apio. Llevar a ebullición. Salpimentar bien.  
Reducir el fuego, tapar la cacerola y cocer el pollo despacito durante 1 1/4 horas o hasta que esté casi cocido.  
Dejarlo enfriar y refrigerarlo en su cacerola.

Mientras, preparar el relleno: en un cuenco, combinar el hígado de pollo, carne picada, jamón y tocino. En una ollita, calentar la mantequilla a fuego medio y rehogar la cebolla picadita 7-10 minutos o hasta que esté tierna, removiendo alguna vez. Dejarla enfriar.  
En un cuenco limpio, remojar el pan rallado en la leche. Apretarlo para escurrirlo y añadir al picadillo de carnes, junto con la cebolla sofrita, el perejil, el brandy, un pellizco de pimienta, el huevo batido y la nata. Salpimentar con generosidad.

Preparar el repollo: llevar a ebullición bastante agua con sal en una olla. Sumergir el repollo, boca abajo, taparlo y cocerlo 7 minutos o hasta que las hojas externases estén tiernas pero enteras. Escurrir el repollo y quitar 16 hojas externas que pondrás a escurrir sobre papel absorbente. Dividir el relleno entre estas hojas, poniéndolo bien en el centro. Doblar sobre él los lados de las hojas y luego enrollarlas bien, sujetándolas con cuerdecita. Tape con plástico de cocina y refrigerar las hojas rellenas. Tape el resto del repollo y refrigere.

Unos 40 minutos antes de servir, ponga la cacerola con el pollo a fuego moderado y llevar a ebullición. Agregar las hojas de repollo rellenas y deje cocer suavemente 10 minutos.  
Mientras, cortar en cuartos el resto del repollo y agregarlo a la cacerola con los nabos preparados.  
Cueza 20-30 minutos, aproximadamente.

Para servir, sacar los rollitos de repollo con una espumadera y quitarles las cuerdecitas. Colocarlos en una fuente de servicio, por el borde. Escurrir el pollo y ponerlo en el centro de la fuente. Rodearlo con las hortalizas. Sirva el caldo aparte, de primer plato, si lo desea.

**Vinos aconsejados:** Jurançon sec, Pacherenc du Vic-Bilh, Béarn blanc, Graves blanc sec.