Capón relleno a la gallega

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Ramiro Sueiro

Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
El capón estará hecho cuando se pinche fácilmente con un tenedor y no suelte jugo rosado.

Descripción:
Sabrosa y nutritiva receta para celebrar cualquier acontecimiento especial. Por lo general el tiempo de cocción será de unos 50 minutos por kilo de peso.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Capón
- 10 unidades de Castañas
- 100 gr de Jamón Serrano
- 200 ml de Nata Líquida
- 2 Huevos
- 150 ml de Vino Ribeiro
- 200 ml de Caldo de Ave
- 50 ml de Coñac
- Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta
- Nuez Moscada

Preparación:

Paso 1
Se limpia cuidadosamente el capón retirando cualquier resto de plumón que pudiera tener y se cortan las puntas de las alas.

Paso 2
Salpimentar por dentro y por fuera y reservar para su posterior relleno.

Paso 3
Se da un pequeño corte con el cuchillo a las castañas, se tuestan sobre una sarten y se pelan.

Paso 4
En una sarten se pone aceite a calentar y se añade el jamón troceado y las castañas, se rocía con el Ribeiro y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada.

Paso 5
Cuando el vino se ha evaporado se incorpora la nata, se revuelve y se añaden los huevos batidos dejando que se cuajen ligeramente.

Paso 6
Se rellena el capón, se cierra bien, se engrasa, se coloca en una fuente de horno y se hornea durante 75 minutos a temperatura media regándolo de vez en cuando con su propio jugo.

Paso 7
Antes de terminar la cocción se rocía con el coñac y se alarga el jugo con el caldo de ave qure tenemos reservado.

Paso 8
Servir trinchado y con el jugo aparte.