

Capón relleno a la gallega



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

Creador: Ramiro Sueiro **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 sartén y se pelan.

Paso 4

En una sartén 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 que tenemos reservado.

Paso 8

Servir trinchado y con el jugo aparte.