



# CARNICOS MODULO 2

## Sesión 5. Pollo relleno

**YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA**
**Ingeniero agroindustrial**

# ACTIVADOR COGNITIVO

¿Qué opina de esta frase?



# ¿QUÉ ES UN POLLO RELLENO?

El pollo relleno es un producto cárnico perteneciente a los productos "ESPECIALIDADES CARNICAS". Es preparado con la unión del pollo en canal (deshuesado y sin vísceras), carne de cerdo, huevos, verduras, sal, condimentos, agentes conservantes y algunos aditivos.



En el ámbito de la **gastronomía**, el relleno está formado por los ingredientes que se introducen en otro **alimento**. Es posible preparar un pollo cuyo relleno sea jamón y queso o un pavo que tenga diversas verduras como relleno, por citar algunas posibilidades.





# ¿Qué debo alistar para preparar un pollo relleno?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

| Materia prima y aditivos |
| --- |
| • 2000 g Pollo crudo entero joven con hueso<br>• 500 g Pechuga de pollo<br>• 500 g Carne de cerdo<br>• **MARINADO PARA LAS CARNES**<br>• 3 g Sal<br>• 60 g Cebolla cabezona blanca<br>• 10 g Ajo natural<br>• 1 g Laurel<br>• 1 g Tomillo<br>• 4 g Paprika<br>• 20 mL Vino tinto seco |

| Aditivos |
| --- |
| • **ADITIVOS**<br>• 15 g Sal<br>• 6 g Nitral<br>• 10 g Polifosfato<br>• 5 g Condimento industrial de galantina<br>• 20 g Cebolla cabezona finamente picada<br>• 10 g Cubo de gallina (1 unidad)<br>• 5 g Comino (opcional)<br>• 50 g Zanahoria en julianas<br>• 50 g Habichuelas enteras<br>• 20 g Arvejas<br>• 5 g Ajo natural<br>• 2 g Pimienta en polvo (opcional)<br>• 12 unidades de huevos de codorniz |



# ¿Qué debo alistar para preparar un pollo relleno?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:





**Aditivos**

- 1 g Nuez moscada molida
- 1 mL Humo liquido
- 80 g Leche en polvo
- 50 g Harina de trigo
- 200 g Hielo
- 2 unidades Tostada molida (30 g)
- 2 unidades Huevos Tipo AAA
- 4 g Acido ascórbico diluido en 40 mL de agua
- **OPCIONAL**
- 100 g Jamón
- 100 g Tocineta
- 20 g Uvas pasas
- Miel o panela al gusto














**Aditivos**

- Balanza digital
- Estufa
- Olla
- Cuchillo
- Aguja e hilo
- Molino de carnes
- Tabla de picar de plástico
- Recipientes para pesar
- Recipiente de plástico para mezclar
- Papel Vinilpel



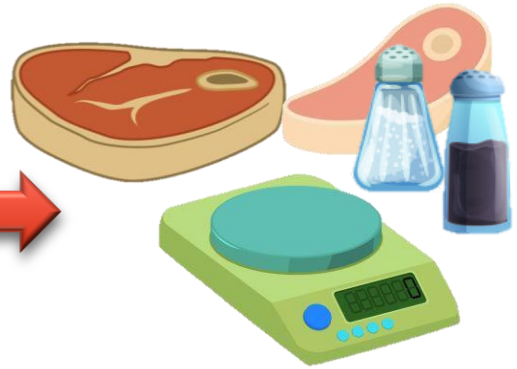




# ¿Qué debo alistar para preparar un pollo relleno?



**1.** Aplicar las BPM



**2.** Alistamiento de materias primas e insumos

## ADECUACIÓN DE LA MATERIA PRIMA



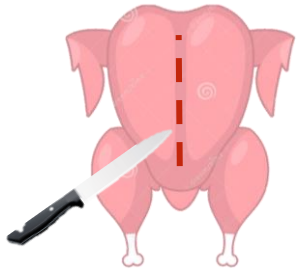
Pollo entero

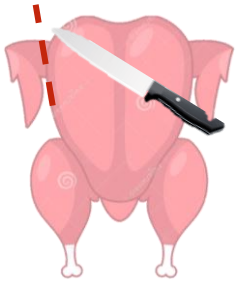


Carne de cerdo



Carne de pollo









Pollo entero sin huesos



Carne de cerdo troceada



Carne de pollo troceada

**3.** Verificar las características de calidad de la materia prima e insumos. Luego retirar el exceso de cartílago y grasa adherida y se trocea la carne de cerdo y pechuga de pollo. Deshuesar por la pechuga hacia arriba, a continuación puede retirar las alas si no quiere afectar el corte al final, los huesos de perniles se cortan ¾ y se saca la carcaza del pollo con mucho cuidado.

# ¿Qué debo alistar para preparar un pollo relleno?

**MARINADO:**



Tomillo



Ajo natural



Cebolla cabezona blanca



Vino tinto seco



Laurel





Sal



Paprika



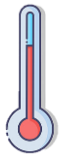
Pollo entero sin huesos



Carne de cerdo troceada



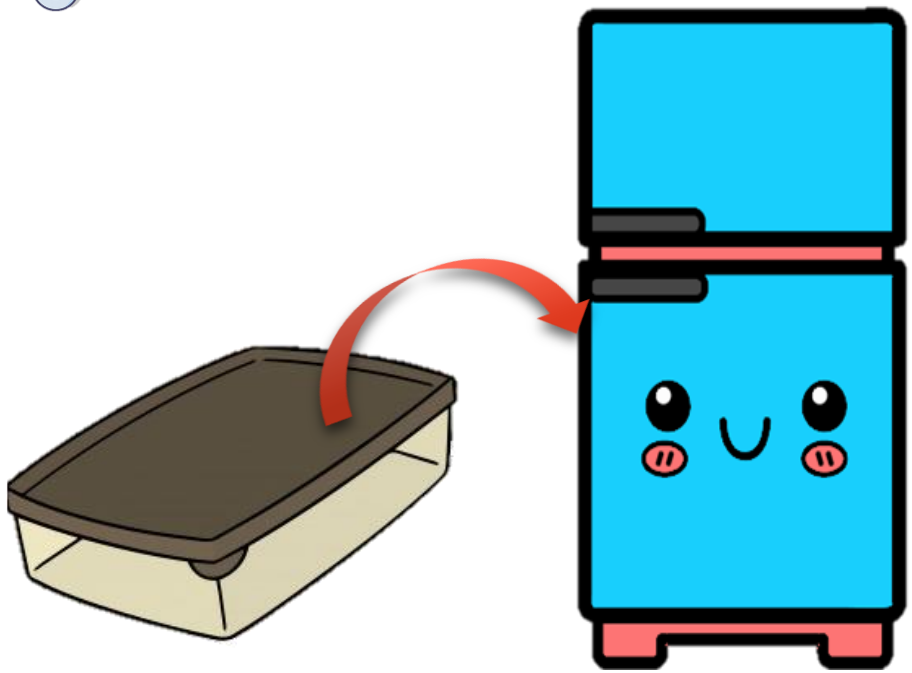
Carne de pollo troceada



Temperatura de refrigeración -4 a -6°C



Durante 12 horas mínimo



Lo que se pretende es modificar los alimentos con la acción acida de los líquidos, como el jugo de naranja (o vinos y vinagres con especias o plantas). Así harás que el producto adquiera un determinado sabor, o que tenga menos olor y también quedará mucho más jugoso.

**4.** Las carne de cerdo, pollo y el pollo entero sin huesos deben guardarse marinado en un envase hermético en la nevera. Es recomendable dejar la carne alrededor de 12 horas condimentada.

# ¿Qué debo alistar para preparar un pollo relleno?

## MOLIDO



Carne de pollo troceada



Carne de cerdo troceada



*Dejar el 30% de la carne troceada para decorar*

**OPCIONAL**







Uvas pasas, jamón y tocineta

## RELLENO



Huevo AAA batido




Humo liquido



Harina de trigo



Acido ascórbico



Agua fría



Carnes molidas y en trozos



Tostada rallada o miga de pan




Leche en polvo



Condimento y sales

## COCIDO



Arveja verde



Zanahoria



Habichuela



Huevos de codorniz



*La zanahoria en tiras, retirar los extremos de las habichuelas (opcional vaporizar un poco).*

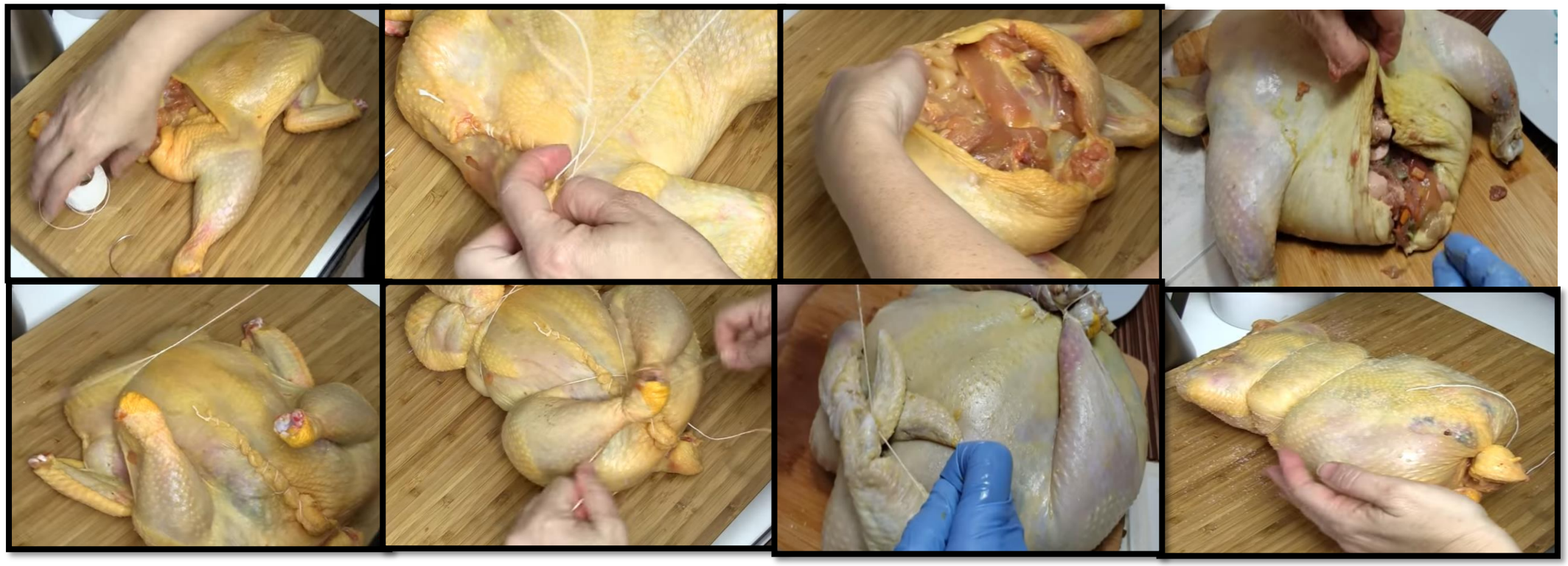
**5.** Moler las carnes con el disco mas pequeño dos veces. Para evitar que la carne se caliente se adiciona hielo triturado en el molido de las carnes. Dejando algunos trozos de cada uno de los tipos de carne.

**6.** Mezclar tostada rallada con el huevo AAA batido, las carnes molidas y en trozos y un poco de los condimentos y sales. Si se desea adicionar uvas pasas, jamón y/o tocineta.

**7.** Paralelamente, cocer los huevos de codorniz hasta que estén duros, junto con las verduras solo por un hervor (zanahoria, habichuela y arveja).

# ¿Qué debo alistar para preparar un pollo relleno?

**ARMADO**



**8.** Se ubica la mezcla de carnes molidas las zanahorias en julianas, habichuelas, huevos cocidos, salchichas, arvejas y uvas pasas, cuidando que no quede demasiado relleno y ajustándolo hacia un mismo sentido. Luego se procede a enrollar suavemente para verificar que se puede cerrar y no se sale nada del relleno. Finalmente se hace lo mismo con el otro muchacho, ajustándolo firmemente y cociéndolo con una aguja e hilo las esquinas y las partes que tengan algún agujero.

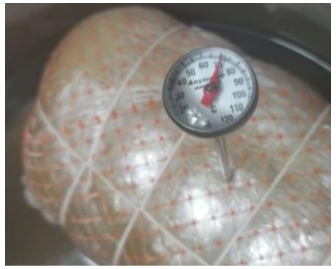
# ¿Qué debo alistar para preparar un pollo relleno?

## ARMADO



**9.** Apretar muy bien tratando de sacar todo el aire contenido,, cubre con papel vinilpel transparente o tela , luego se amarra como en chorizo en forma continua , para mejor presentación del amarrado.(hacerlo fuerte)

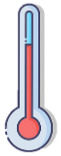
## COCCIÓN







60 a 90 min /Kg



Temperatura interna de 70 a 75°C

*Se cocina con agua y sal. Luego de los 3 Kg se calculan 30 min por cada Kg. De producto*

## OPCIONAL

*Horno precalentado a 180 °C por 10 a 15 min*



**10.** Calentar agua y luego poner el pollo relleno que sea cubierto completamente. Durante 60 a 90 minutos por cada Kilo de producto. Luego se deja reposar por toda la noche para podelo pasar por el horno para dar un mejor terminado de 10 a 15 min con una mezcla se azúcar morena o panela en polvo, mostaza, humo liquido y vino para cocina.

# ¿Qué debo alistar para preparar un pollo relleno?

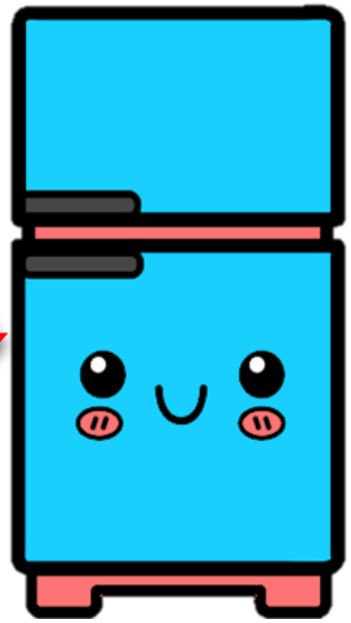


30 min



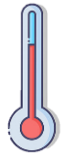
Temperatura ambiente







6 horas



Temperatura de 4 a 6°C












**12.** Se saca del agua de del horno y se enfría al ambiente 30 min o hasta que considere que esta frio. Se deja enfriar bien en el refrigerador 6 horas y se corta en rodajas de **1-1,5 cm de ancho**. Con un cuchillo de sierra o con un cuchillo con bastante filo o en lo posible cuchillo eléctrico.

# ACTIVIDAD

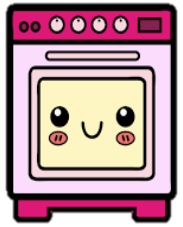
Relacionar cada una de las imágenes con las frases que se encuentran al costado del producto visto

1 

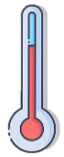
Necesario para el armado del producto

2 

Marinado de las carnes en la nevera

3 

Confiere el color dorado del producto

4 

Temperatura interna de 70 a 75°C

Temperatura que debe alcanzar el producto en cocción

5 

Pollo joven y entero

6 

Usado con hielo con diversos discos

7 

Se cortan tajadas de hasta 1,5 cm

8 

Requiere refrigeración mínimo por 6 horas

PALABRAS

- Confiere el color dorado del producto
- Marinado de las carnes en la nevera
- Pollo joven y entero
- Usado con hielo con diversos discos
- Requiere refrigeración mínimo por 6 horas
- Se cortan tajadas de hasta 1,5 cm
- Temperatura que debe alcanzar el producto en cocción
- Necesario para el armado del producto

¡Pasa la voz!

# Operario Producción de leches higienizadas



| | |
|---|---|
| **Instructora encargada** | • Yessica Milena Zapata |
| **Inicio de formación** | • 15 de abril /2021 (sujeto a modificación) |
| **Horario de conferencia virtual** | • Lunes, miércoles y viernes de 6:00 p.m. a 8:00 p.m. |
| **Requisito indispensable** | • Vivir en Ibagué, pues en cualquier momento iniciaremos clases presenciales |

## Requisitos

- Certificado de aprobación de 5to de primaria
- Documento de identidad ampliado al 150%
- Edad mínima de 15 años

SENA

+ Información

3202300388

# ACTIVIDAD PARA LA CASA

1. Elabore el producto y tome por lo menos 15 a 20 fotos como evidencia de la elaboración del proceso productivo.

2. Comente el video de esta sesión y de su impresión relacionada con el producto elaborado.