

POLLO A LA GALANTINA

MATERIALES DE LABORATORIO			
CANTIDAD	MATERIALES	CANTIDAD	MATERIAL
3	Cuchillos	2	Ollas
1	Colador	1	Estufa
3	Recipiente plástico	1	Termómetro
2	Limpiones	1	Cronómetro o reloj
1	horno	1	Cuchara de aluminio
1	Olla a presión	1	Balanza gramera
1	Molino de carnes		

BASE DE CÁLCULO 2 KG

1. DESHUESADO DEL POLLO

- Deshuesar por la pechuga hacia arriba
- Las alas quedan intactas
- Los huesos de perniles se cortan $\frac{3}{4}$
- Sacar la carcaza del pollo
- Dejar en salmuera o salpimentar en seco la piel y la carne.

2. FORMULACIÓN DE LA GALANTITA

INGREDIENTES	CANTIDAD
Carne de cerdo pulpa	1000 g
Pechuga de pollo	1000 g
Hielo	150 g
Ajo natural	3 – 5 g
Cebolla cabezona	5-20 g
comino	1 – 5 g
Pimienta	1 – 5 g

Sal	15 g
Cubos de gallina	1 unidad
Huevos de codorniz	12 unidades
Habichuela	250g
Zanahoria	250g
1 huevo + 1 calado	

OPCIONALES: $\frac{1}{4}$ lb. de jamón, $\frac{1}{4}$ lb. Tocineta, 1 frasco pequeño de aceitunas.

Procedimiento

- Cocinar los huevos de codorniz y las verduras con anterioridad
- Separar una parte de carne de cerdo y de pechuga para troceado
- Moler la carne restante 2 veces con hielo para evitar que se recaliente
- Mezclar la carne molida y la troceada; adobar y condimentar
- Mezclar las carnes con las verduras (galantina)
- Batir el huevo y el calado y mezclar con la galantina
- Rellenar el pollo con la galantina e ir colocando los huevos enteros como decorado
- Cerrar el pollo con aguja e hilo o piola
- Amarrar las alas y los perniles
- Envolver en película transparente de vinilpel y luego amarrar con un lienzo
- Cocinar el pollo relleno en promedio 1 HORA POR CADA KG DE PESO.
- Verificar que el pollo alcance una temperatura interna de 70°C
- Quitar el lienzo y película transparente
- Aplicar miel, panela rayada, azúcar, según el gusto
- Hornear por 30 min
- Dejar enfriar a temp ambiente
- Refrigerar

DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA ELABORACIÓN DEL POLLO RELLENO

