

Embutido casero de pollo

Ingredientes:

1 Kg de pollo picado (molido) (2 pounds).

10 gramos de sal

½ cucharada de ajo en polvo.

½ cucharada de perejil seco.

½ taza de pistachos sin cáscara tostados.

Pimienta al gusto.

Película plástica de cocina

Preparación:

- Coloca todo el pollo picado en un bol, agrega la sal y las especias, también los pistachos tostados.
- Amasa bien la mezcla para integrar muy bien todos los ingredientes.
- Extiende la película plástica sobre la mesa coloca toda la mezcla de pollo, formando un rollo grueso.
- Envuelve bien la mezcla apretando contra el plástico, rodando el paquete sobre la mesa para que quede más apretado cada vez, anuda los extremos.
- Vuelve a extender la película plástica sobre la mesa, esta vez sin cortarla del rollo.
- Envuelve varias veces el paquete formado, en la película plástica, la idea es que quede bien apretado, sellado y que no le entre agua durante la cocción.
- Colócalo en una olla con agua hirviendo, sobre una rejilla para que le llegue el vapor de agua.
- Cocínalo por 30 minutos aproximadamente, tapado, dándole vuelta de vez en cuando.
- Si tienes un termómetro de sonda, cuando alcance los 74° C / 165° F ya está listo.
- Sácalo del vapor y déjalo enfriar muy bien, preferiblemente hasta el día siguiente para rebanarlo.
- Se puede consumir frío o caliente.
- Bien envasado en un contenedor puede estar en la nevera hasta 2 semanas.