



GALANTINA DE POLLO Y ACEITUNAS

Ingredientes (para 4 personas):

- ☐ 500 g pechuga de pollo
 - ☐ Cantidad suficiente de pistachos
 - ☐ 50 g pepinillos
 - ☐ c.s. ajo en polvo
 - ☐ 1 cucharada de salsa de soja
 - ☐ 100 g aceitunas rellenas de pimiento
 - ☐ c.s. paprika
 - ☐ Sal, pimienta negra
-

Elaboración:

1. Limpiar las pechugas de pollo, cortarlas en trozos y triturar con un procesador o robot de cocina. Reservar.
2. Cortar las aceitunas y los pepinillos en rodajas, pelar los pistachos y cortarlos a la mitad.
3. Colocar el pollo triturado en un bol grande y sazonar con sal, pimienta negra y ajo en polvo.
4. Añadir las aceitunas, pepinillos y pistachos y mezclar con una espátula o con la mano hasta que el relleno esté completamente integrado en el pollo y repartido de manera uniforme.
5. Incorporar la salsa de soja y mezclar de nuevo.
6. Colocar sobre papel film y dar forma de rulo de grosor homogéneo.
7. Tras conseguir la forma deseada, desenvolver y colocar sobre un papel film limpio.
8. Espolvorear con paprika hasta cubrir todas las partes del rulo y envolver de nuevo cerrando los extremos como un caramelo para retirar todo el aire sobrante.



9. Introducir la galantina en una cazuela con abundante agua ligeramente hirviendo y mantener 1 hora a fuego mínimo cubierto de agua completamente y con la cazuela tapada.

10. Pasado ese tiempo retirar del agua y dejar enfriar a temperatura ambiente.

11. Reservar en la nevera de un día para otro o un mínimo de 6 horas antes de comer.

12. Está deliciosa fría con una ensalada, sobre pan tostado, crackers o simplemente tal cual.

13. Se conserva muy bien varios días en la nevera.

** Al formar el rulo de galantina se debe apretar al mismo tiempo que se le da forma para que quede un rulo compacto y sin agujeros en el interior.*

** Se puede sustituir la paprika por pimentón dulce en la misma cantidad.*