

Pollo al horno con puré duquesa

Ingredientes

Primera receta:

- 1 pollo
- sal a gusto
- Pimienta
- Cognac
- un cuarto libra de mantequilla

Segunda receta:

- 2 libras de papas
- Agua
- sal a gusto
- media libra de mantequilla
- Pimienta
- nuez moscada rallada
- 2 yemas
- un cuarto de crema de leche
- 6 cucharadas de queso rallado

Direcciones

Primera receta:

- Limpie el pollo, váielo, lávelo y séquelo, condiméntelo con sal, rocíe el cognac y colóquelo en el molde que vaya a usar para asarlo.;
- Untele la mantequilla y póngalo en el horno a temperatura regular

Segunda receta:

- Hierva las papas con sal, una vez que estén blandas, haga con ellas un puré, agréguele la mantequilla, yemas, crema de leche y 4 cucharadas de queso rallado, condimente con la pimienta y la nuez moscada, poniéndolas en una fuente de horno, espolvoréa con el que sobra restante, rociándola con un poquito de mantequilla derretida e introdúzcala al horno bien caliente para gratinar.
- Una vez el pollo esté al punto, sívalo en presas con el puré a la duquesa.

