



Ballotine κοτόπουλο με σάλτσα κόκκινων φρούτων

Υλικά

- **10g Σάλτσα Ψητού Gravy (Κωδ. 43881)**
- **8g Καρύκευμα Gallina (Κωδ. 40022)**
- **140g Dressing Red Twist (Κωδ. 55308)**
- 200ml νερό
- 50g παρμεζάνα
- 500g φιλέτο κοτόπουλο
- 6-7 φέτες προσούτο
- 2 πιπεριές πράσινες
- 2 πιπεριές κόκκινες
- 100g σμέουρα

Για το ριζότο

- 150g ρύζι arborio
- **10g Ζωμός Κότας Premium (Κωδ. 43951)**
- **4g Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- 50g παρμεζάνα τριμμένη
- 50g βούτυρο σε κύβους
- 50ml λευκό κρασί
- 1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- Φρέσκο θυμάρι
- 80g σταφίδες μαύρες (μουλιασμένες σε γλυκό κρασί)
- 2 κ. σ. ψιλοκομμένο σχοινόπρασο

Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε τα φιλέτα κοτόπουλο με το Καρύκευμα Gallina και τα απλώνουμε σε μεμβράνη.
2. Απλώνουμε την τριμμένη παρμεζάνα σε όλη την επιφάνεια και τις πιπεριές σε στικ στην άκρη. Τυλίγουμε σε ballotine σφιχτή και τοποθετούμε σε σακούλες vacuum.
3. Μαγειρεύουμε sous vide στους 76°C για 2 ώρες. Κρυώνουμε τα ρολά και τα τυλίγουμε με το προσούτο.
4. Σε αντικολητικό τηγάνι περνάμε τις ballotine να καραμελώσουν και αποσύρουμε. Σβήνουμε με το Red Twist στο ίδιο τηγάνι και προσθέτουμε τα σμέουρα. Προσθέτουμε το νερό και τη Σάλτσα Ψητού Gravy και βράζουμε. Περνάμε από μπλέντερ και σουρώνουμε.
5. Σε μία κατσαρόλα ετοιμάζουμε το Ζυμό Κότας με ½lt νερό.
6. Σε άλλο κατσαρολάκι ετοιμάζουμε το ριζότο παρμεζάνας προσθέτοντας σιγά σιγά το ζωμό μέχρι να χυλώσει. Στο τέλος ρίχνουμε τις σταφίδες, το σχοινόπρασο, το θυμάρι και το βούτυρο.
7. Σερβίρουμε λίγο από το ριζότο και από πάνω τοποθετούμε 2-3 κομμάτια από την μπαλοτίνα. Περιχύνουμε τη σάλτσα.