En la **27ª Fiesta Nacional de la Avicultura**, la comunidad de Crespo se encontrará para mostrar todo su potencial productivo, comercial, emprendedor y cultural. Degustaremos variadas y originales propuestas gastronómicas, en un clima festivo familiar y popular, acompañado de espectáculos típicos, locales y de nivel nacional.

La propuesta se encontrará enlazada por la temática "Avicultura" como eje aglutinador y central, entendiendo que es éste el inicio de **nuestra identidad**, tanto en el desarrollo económico, como en la vida cotidiana, en nuestra cultura y nuestras bases como comunidad emprendedora.

FIESTA NACIONAL DE LA **AVICULTURA 2017**

PROPUESTAS

Feria y exposición / Un recorrido de más de 200 stands en los que industrias, artesanos, emprendedores y organismos estatales reflejarán el potencial de la ciudad, la región y el país.

Espectáculos en el Escenario Mayor / Ballet oficial, artistas locales y nacionales, noche folclórica tradicionalista, noche típica Alemana y noche central con acto oficial y premiaciones.

Patio de comidas / Platos variados con sabores artesanales y regionales que reflejan nuestras fiestas populares.

Concurso del pollo al disco / Show gastronómico donde los participantes muestran sus mejores versiones de este clásico plato, que es un símbolo de reuniones familiares y peñas de amigos.

Maratón / Segunda edición de la Maratón de la Avicultura, con el propósito de sumar al deporte a nuestra fiesta, y ofrecer una variedad de propuestas a nuestros visitantes.

#FNA2017

WWW.FNACRESPO.COM.AR

MUNICIPALIDAD DE **CRESPO**

Capital Nacional de la Avicultura

/ciudaddecrespo
www.crespo.gob.ar

25 de Mayo 943 / CP 3116
Crespo, Entre Ríos.
Tel (0343) 495 1160
municres@gmail.com

FIESTA NACIONAL DE LA **AVICULTURA 2017**

/10 11 Y 12 NOVIEMBRE/

RECETARIO

Recetas ganadoras del 1er. Concurso de Pollo al Disco de la Fiesta Nacional de la Avicultura (2016)

"POLLO AL DISCO CON CREMA AL CURRY"

1er. Premio

Equipo: Claudio Aquiles Accornero / Mario Albino Jacob / Enrique Alberto Paul

INGREDIENTES:

- 3 kg. de pata muslo de pollo
- 200 gr. de panceta ahumada
- 1 kg. cebolla
- 1 morrones verdes
- 1 morrones rojos
- 1 kg. de zanahoria
- 1 kg. de papa
- ½ lt. vino blanco torrontés
- 1 cubitos de caldo de verdura
- 1 potes de crema de leche grandes
- 1 latas de champiñones al natural entero x 800 gr.
- 1 diente de ajo
- Perejil fresco, a gusto
- Romero fresco, a gusto
- Sal entre fina, cantidad necesaria
- Pimienta negra, a gusto
- Pimentón dulce, a gusto
- Pimentón español picante, a gusto
- Curry de la india, a gusto
- Harina de trigo 000, cantidad necesaria
- Aceite de oliva, a consideración

PREPARACIÓN:

Retirar la piel del pollo y desgrasarlo. Separar la pata del muslo. Salpimentar y reservar. Picar la panceta ahumada en pequeños cubos.

Trozar la cebolla en juliana y cortarla por la mitad. Abrir los morrones y cortarlos en tiras uniformes. Cortar las zanahorias en trozos lo más parejo posible. Pelar el ajo y picarlo y reservarlo en aceite de oliva. Pelar las papas y cortarlas en trozos, reservarlas en agua.

Calentar bien el disco, agregar aceite y sellar las presas de pollo. Cuando el pollo está sellado, ubicarlo en la periferia del disco y en el centro agregar un poco más de aceite y verter la cebolla, el morrón, la panceta y la zanahoria. Cuando se comienza a transparentar la cebolla, salar y mezclar con el pollo.

Agregar vino blanco y dejar evaporar el alcohol.

Preparar el caldo en un recipiente con 1 lt. de agua y agregar el pimentón y la pimienta. Agregar el caldo a la preparación en el disco. Mezclar y cocinar por 20 minutos a fuego lento tapado.

Agregar las papas previamente escurridas a la preparación y mezclar. Controlar el nivel del líquido corrigiendo con agua caliente. Cocinar hasta que la papa se tiernice removiendo cada tanto con cuidado para que no se rompa.

Agregar crema de leche a la preparación (la mitad del pote aproximadamente). En la crema restante agregar el curry y la harina, mezclar bien hasta lograr una mezcla uniforme. Verter a la preparación y remover hasta obtener la textura deseada.

Servir una pata y un muslo con las verduras, agregar perejil picado y una ramita de romero. Acompañar con un pancito casero.

"POLLO AL DISCO CON CERVEZA"

2do. Premio

Equipo: Luis Ángel Retamar / Nicolás Alanis

INGREDIENTES:

- 1 pollo entero
- 1 lt. de cerveza rubia o negra
- 200 gr. nuez pecán
- Champiñones, cantidad necesaria
- 2 Cebolla de verdeo
- 2 Cebolla morada
- Morrón rojo, verde y amarillo, 1 de cada uno
- 1 cabeza de ajo
- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- Rodajas de pan, tipo bimbo
- Sal a gusto
- Pimienta a gusto

PREPARACIÓN:

Trozar el pollo.

Cortar en cubos pequeños 2 o 3 rodajas de pan.

Cortar los morrones en juliana. Picar la cebolla de verdeo. Cortar las cebollas moradas en aros. Picar el ajo.

Calentar el disco. Una vez caliente dorar los cubos de pan, retirar y reservar. Agregar más aceite de oliva , las piezas de pollo y dorar. Una vez doradas las piezas retirar y reservar.

Poner un poco más de aceite y colocar los morrones, las cebollas y el ajo. Cocinar sin que se doren.

Luego colocar el pollo, salpimentar.

Poner el litro de cerveza y cocinar hasta reducir la cerveza. Durante la cocción si es necesario agregar más cerveza.

Agregar los champiñones.

Una vez servido, picar las nueces y esparcir por encima junto con los trocitos de pan dorados.

"POLLO AL DISCO AL CHAMPIÑÓN"

3er. Premio

Equipo: José Zapata / Carmen Utz / Julieta Zapata

INGREDIENTES:

- 5 pata muslo de pollo deshuesada
- 2 morrones rojos, 2 morrones amarillos y 2 morrones verdes
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla de verdeo
- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- Aceite de girasol, cantidad necesaria
- 200 gr. de crema de leche
- 200 gr. de queso crema
- 1 lata de champiñones
- 1 1/2kg de papa
- Orégano, perejil, laurel, ají molido, a gusto
- Sal, a gusto

PREPARACIÓN:

Sellar el pollo en aceite de oliva hasta que esté dorado. Agregar los morrones, cebollas y el ajo picados.

Dejar cocinar a punto la verdura.

Luego adicionar condimentos y los champiñones fileteados.

Por último agregar la crema y el queso crema.

Pelar, cortar las papas en bastones. Salarlas y fritarlas en aceite de girasol.

Servir en un plato las papas cubiertas con el pollo y sus aderezos.

#FNA2017

WWW.FNACRESPO.COM.AR