

# Pollo deshuesado

¿Quieres impresionar a tus invitados con un delicioso [pollo relleno](#)? El primer paso es conseguir un pollo deshuesado. En este post te compartimos los trucos y técnicas para hacerlo de una forma fácil y rápida. Al principio puede parecer difícil, pero con un cuchillo afilado y un poco de paciencia cualquiera puede lograrlo. ¡Sigue nuestras instrucciones y sorprende a tu familia y amigos con un pollo relleno delicioso!

## ¿Cómo deshuesar un pollo entero para rellenar?

Lo primero que tienes que hacer es retirar el culete del pollo y la punta de las alas.

Retira el buche sin quitar toda la piel del cuello. La piel sobrante tiene que ser suficiente para cerrar la abertura que queda, para así evitar que el relleno se salga.

A continuación, retira el hueso del muslo, para que sea fácil de extraer, tienes que hacer un corte alrededor del hueso por la parte más próxima a la pata. Sujeta el contra muslo con una mano y con la otra toma la punta del hueso del muslo y has una rotación para desprenderlo de la articulación que une muslo y contra muslo, tira un poco y sale con facilidad. Repite lo mismo con el otro muslo.



Corte alrededor del hueso del muslo



Sujeta, gira y tira

Para retirar el esqueleto necesitaras un cuchillo fino y bien afilado introdúcelo entre el esqueleto y la carne y ve cortando poco a poco para desvestir el pollo. Para separa el contra muslo del esqueleto dobla en sentido contrario la articulación y con ayuda del cuchillo sepáralo. Has lo mismo con las alas.



Separando el esqueleto del pollo

Por último quita el hueso del contra muslo separando la carne con las manos y cortando la articulación para desprenderla y ya tienes el pollo deshuesado y listo para rellenar.



Retirando el hueso del contramuslo

# Video receta Pollo deshuesado

¿Cómo deshuesar un pollo entero?

Esperamos que te haya gustado estos trucos para deshuesar un pollo.

Te dejo el enlace para la [receta del pollo relleno](#)

Déjanos un comentario para animarnos a seguir publicando y síguenos en [YouTube](#)

No te olvides apoyarnos con tu comentario.