



Alitas de pollo en escabeche

Descripción



Una receta interesante de Berasategui en el programa de cocina de «Robin Food». Está bien porque es mejor hacerla con antelación, se mezclan mejor los sabores.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 kg y medio o 2 de alitas de pollo. Ya vienen en bandejas cortadas.
- 1 cebolleta grande.
- 1 rama de apio grande.

- 1 puerro hermoso.
- 1 zanahoria grande.
- 10 dientes de ajo medianos.
- Tomillo en rama o en polvo, la cantidad al gusto.
- 100 gr de aceite de oliva virgen extra.
- Sal.

Para el escabeche.

- 150 gr de aceite de oliva suave.
- 200 gr de vinagre de Jerez.
- 150 gr de vino blanco.
- 1 l de agua.
- 10 bolas de pimienta negra.

Preparaci3n:

Limpiamos bien las alitas de pollo. Reservamos.

Lavamos bien las verduras, cortamos la zanahoria en rodajas, picamos el puerro, el apio, la cebolleta y pelamos los ajos (dejamos enteros). Reservamos.



En una cazuela baja y amplia, vertemos parte del aceite de oliva virgen extra, ponemos al fuego medio/fuerte y doramos las alitas (deben coger color pero quedar crudas por dentro).



default watermark

Una vez doradas, retiramos y reservamos.



En la misma cazuela (quedarán restos del pollo, no importa), con el resto del aceite de oliva virgen extra, sudamos las verduras, sazonamos y dejamos durante 10 minutos.



default watermark

Añadimos las alitas reservadas, el vino blanco, el vinagre, el aceite de oliva suave, las bolas de pimienta y el tomillo. Removemos todo para que se mezcle bien.



Regamos con el agua y cocemos tapado a fuego suave durante 35-40 minutos o hasta que las alitas estén hechas.



El aspecto no puede ser mejor, son una tentación.



Consejo: Comeremos a temperatura ambiente o tibias, nunca recién sacadas de la nevera. Este plato está más sabroso si lo hacemos con antelación. La verdad es que es un plato que te puede sacar de apuros, tanto para comida, como para cena.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

marzo 13, 2017

Autor

admin

default watermark