

Jamoncitos de pollo a la cerveza con romero

Descripción

Esta receta es de «cosecha propia». Me ha sorprendido lo bueno que está el pollo con tan pocos ingredientes.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 8 jamoncitos de pollo. Las bandejas de los supermercados son ideales, además te ponen la cantidad que traen.
- * 1/2 cebolla grande.
- * 1 diente de ajo.
- * 1 cerveza de 25 cl.
- * Rama generosa de romero, perejil, sal, pimienta, aceite de oliva..



Preparación:

A los jamoncitos les quitamos la piel, salpimentamos y reservamos. Partimos de forma menuda la cebolla y el ajo. En la olla rápida ponemos aceite de oliva y pochamos la cebolla, el ajo y el romero.



Una vez pochado, añadimos los jamoncitos y dejamos que se doren, dándoles vuelta, incorporamos también el perejil troceado.

Cuando veamos que se han dorado los jamoncitos, vertemos la cerveza, removemos para que se evapore el alcohol y para que se mezclen los sabores. Dejamos unos minutos, rectificamos de sal y cerramos la olla rápida. Coceremos durante 20 minutos.





Como os he dicho, queda un pollo delicioso con pocos ingredientes.



CategorÃa

1. Carnes

Fecha de creaci3n

diciembre 29, 2014

Autor

admin

default watermark