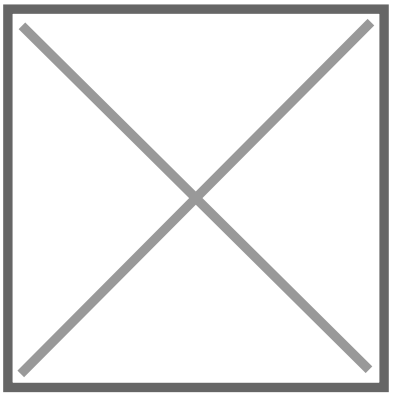
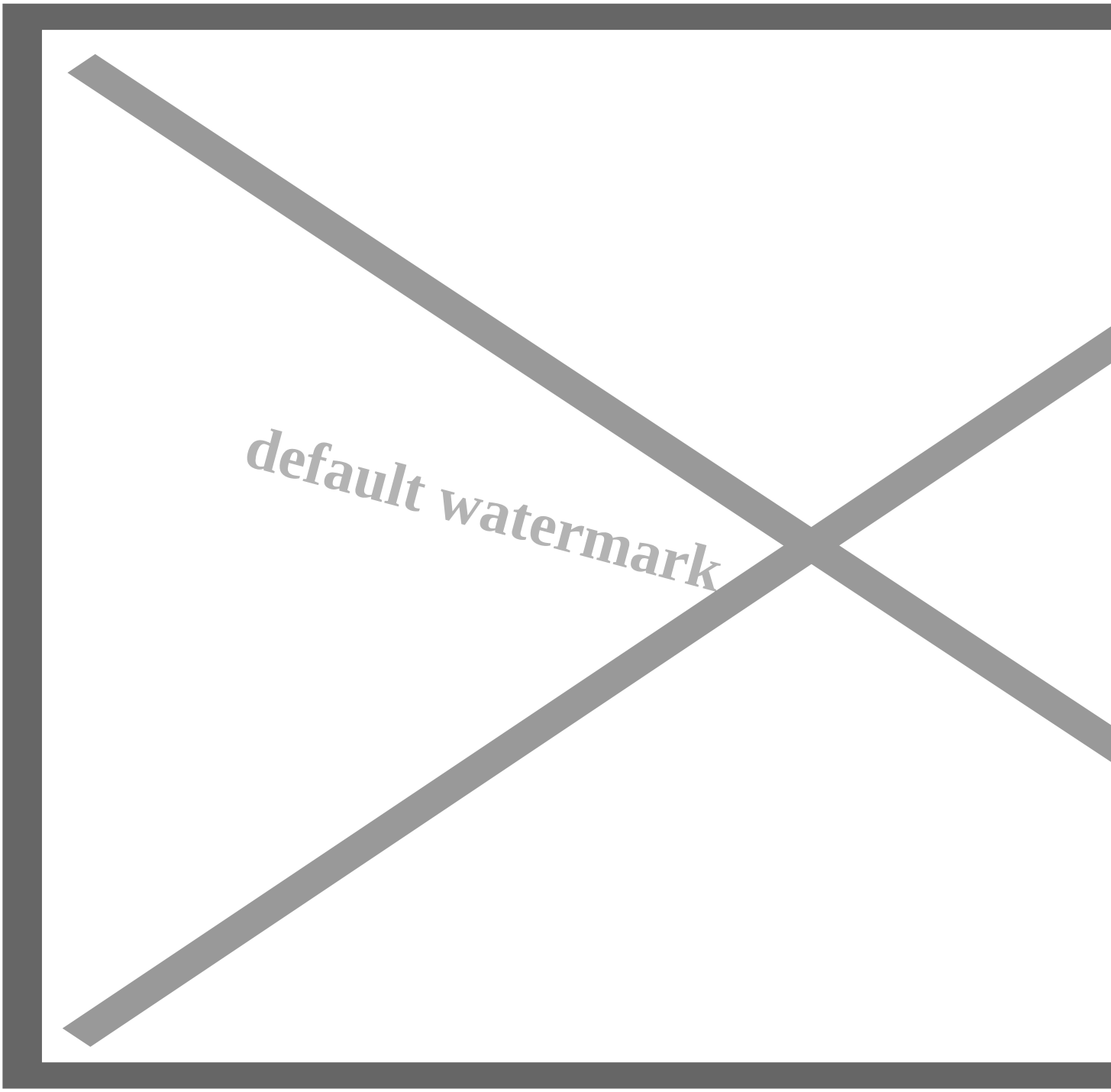


Muslos de pollo en salsa

DescripciÃ³n

default watermark



Una receta muy fÃ¡cil que nos resuelve una comida, ingredientes sencillos. Los podemos hacer en cazuela convencional o en olla a presiÃ³n.

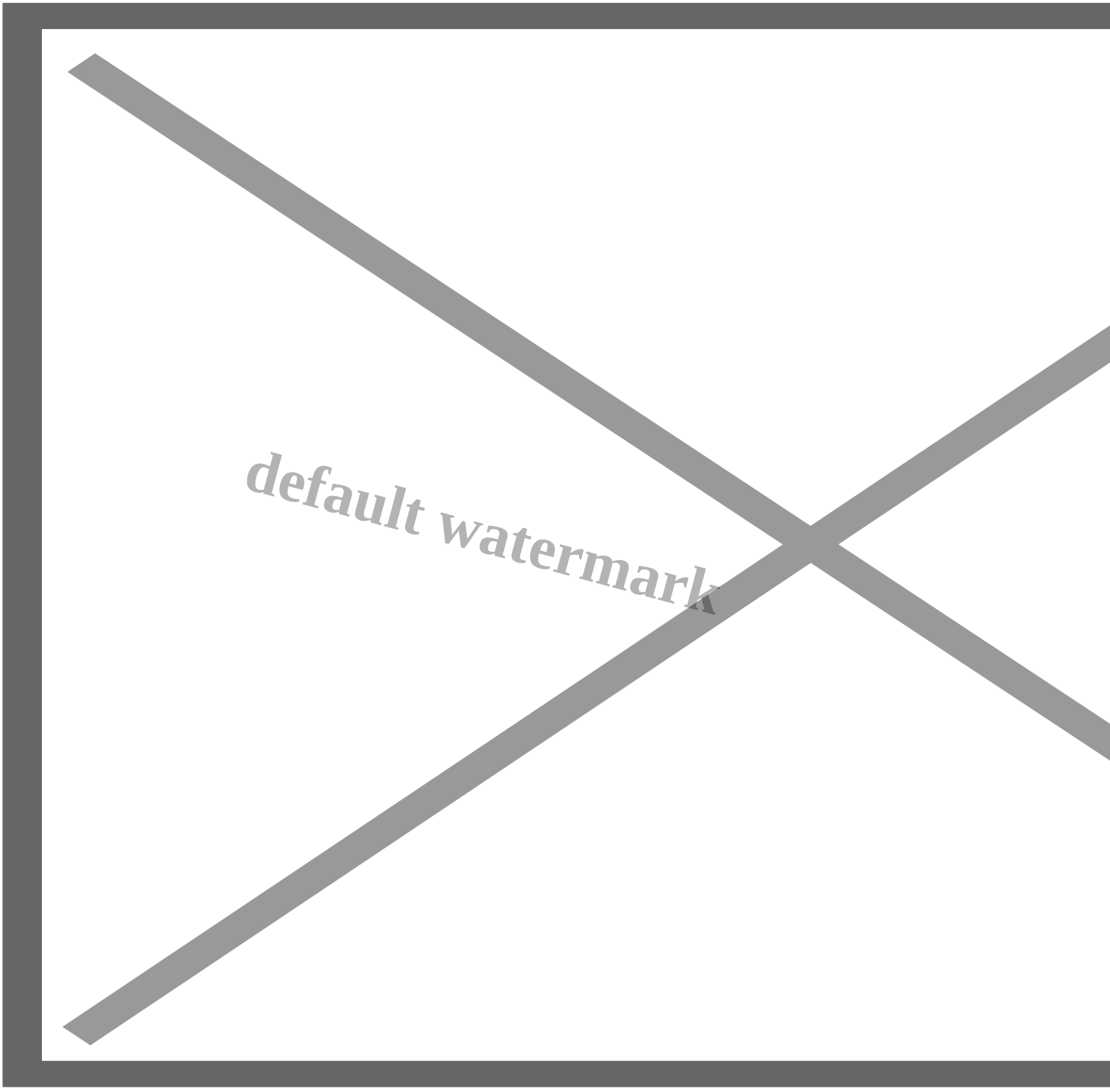
Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

- 4 muslos de pollo enteros, con sus contramuslos. Que sean hermosos.
- 1 cebolla grande.
- 4 dientes de ajo medianos.
- 100 ml de brandy. TambiÃ©n puede ser coÃ±ac.
- 100 ml de vino blanco seco.
- 1/2 vaso de caldo de verduras o pollo.
- Harina para enharinar el pollo.
- 1 hoja de laurel.
- Hierbas aromÃ¡ticas a gusto, tomillo, romeroâ?¦
- Aceite de oliva, sal, pimienta negra molida, perejil picado.
- Agua, la justa para cubrir el guiso.

PreparaciÃ³n:

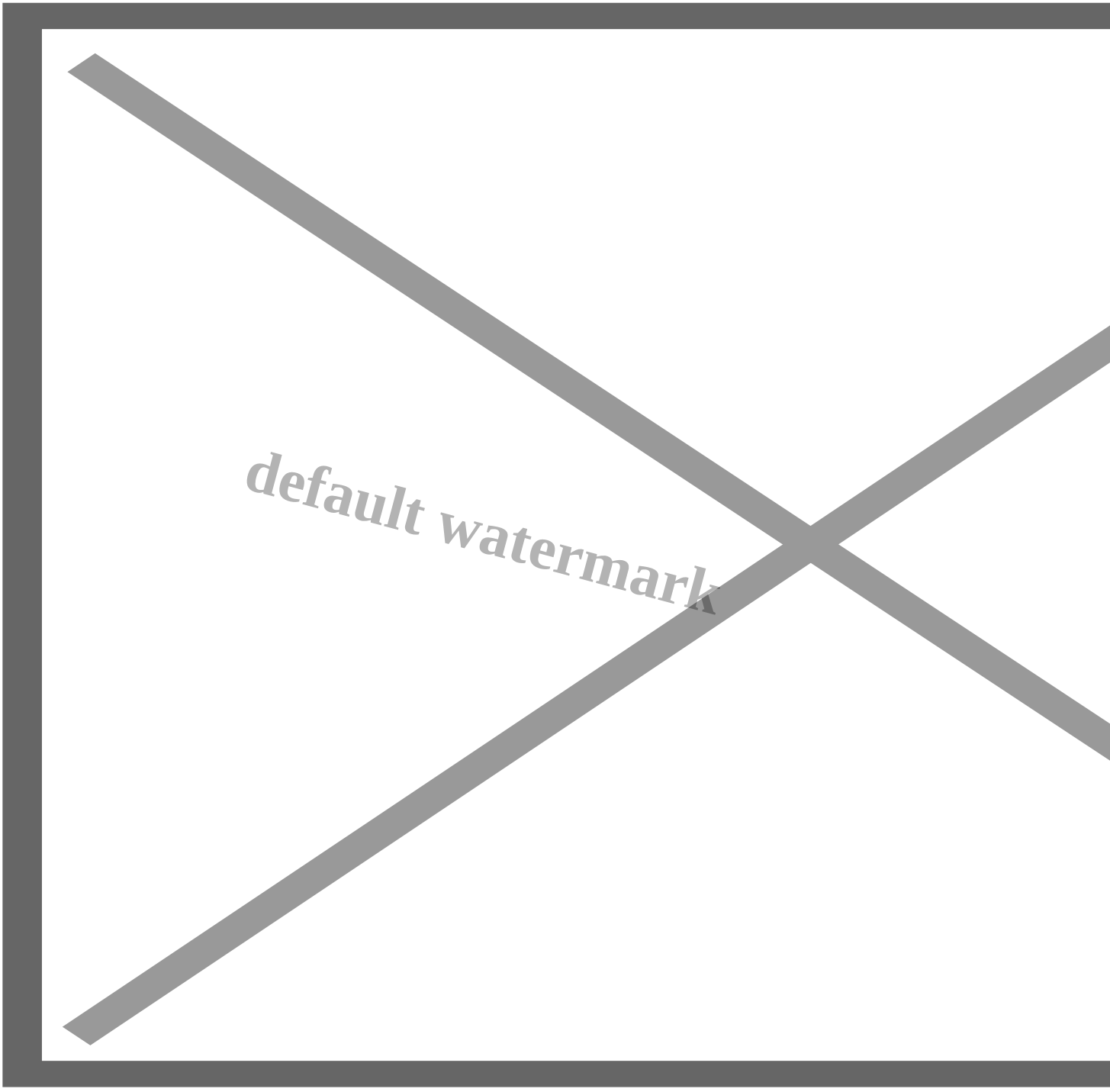
Limpiamos bien el pollo, salpimentamos, enharinamos y reservamos.

default watermark

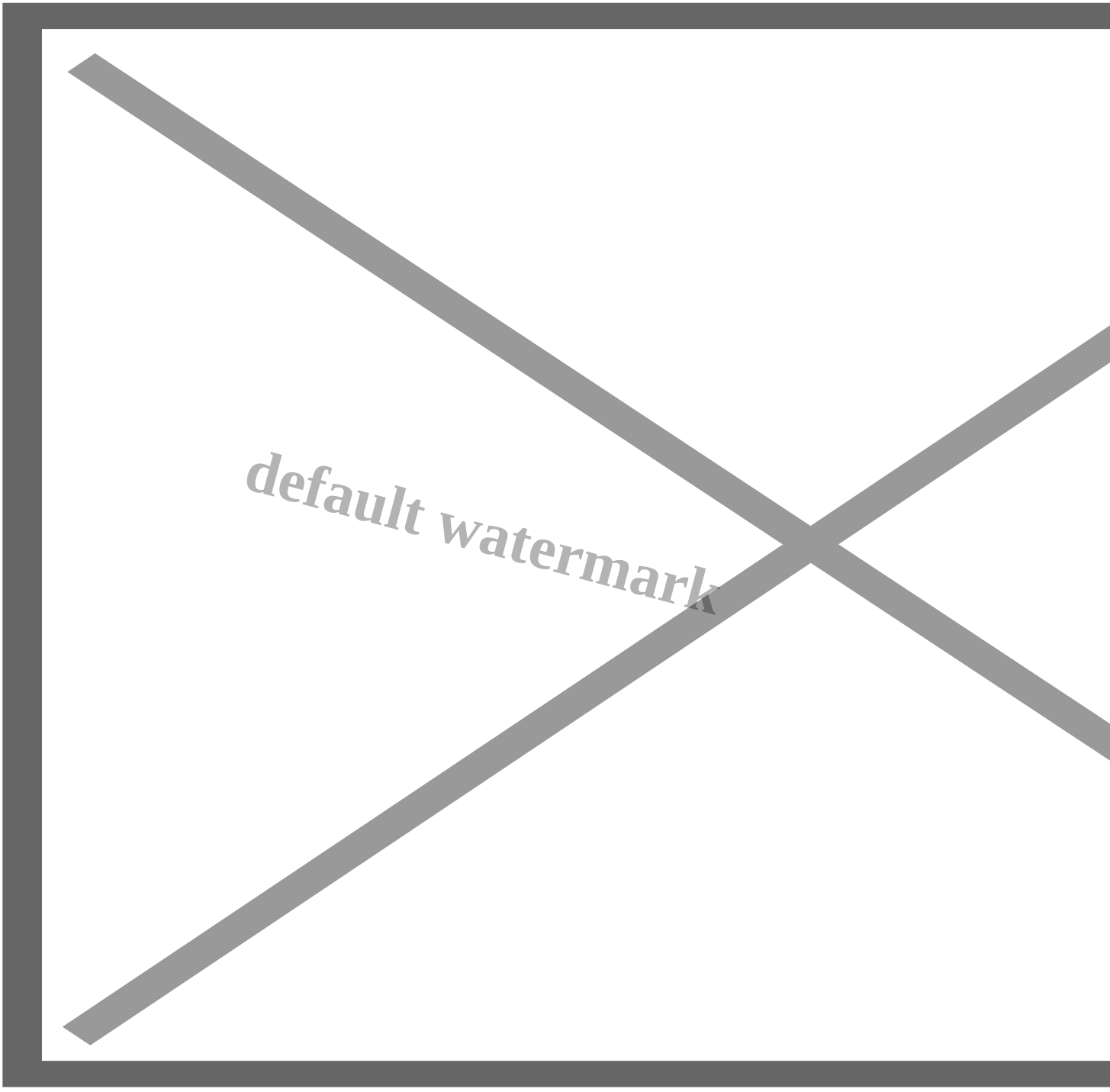


Pelamos y machacamos de un golpe los ajos, reservamos.

Pelamos y picamos menuda la cebolla, reservamos.

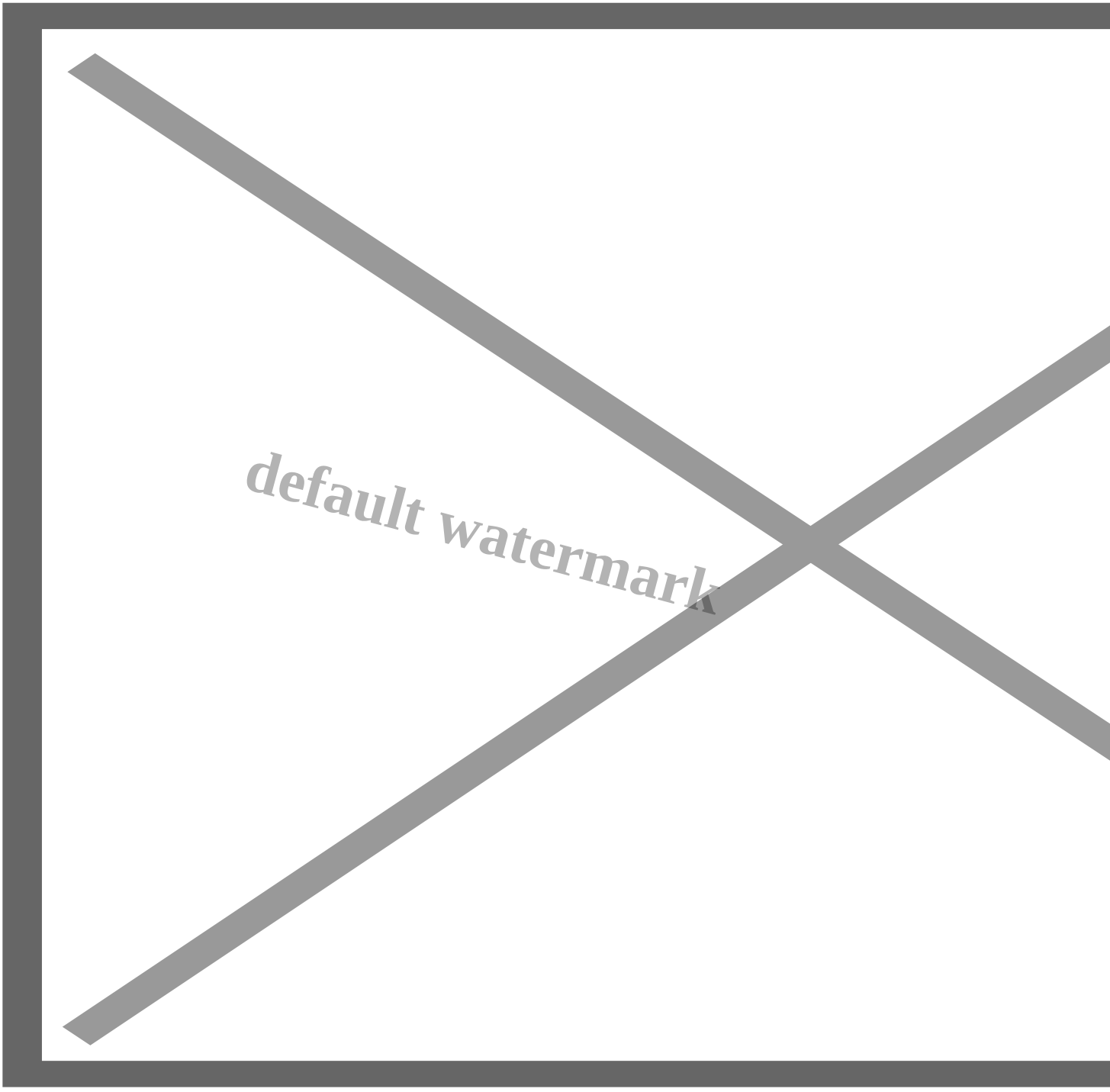


En una cazuela baja y amplia vertemos un chorrito de aceite de oliva, no demasiado porque el pollo aporta grasa y echamos el laurel. Llevamos al fuego y doramos los zancos de pollo por todas sus caras (tapamos la cazuela porque salpica bastante). Una vez dorado retiramos, aÃ±adimos los ajos y la cebolla.

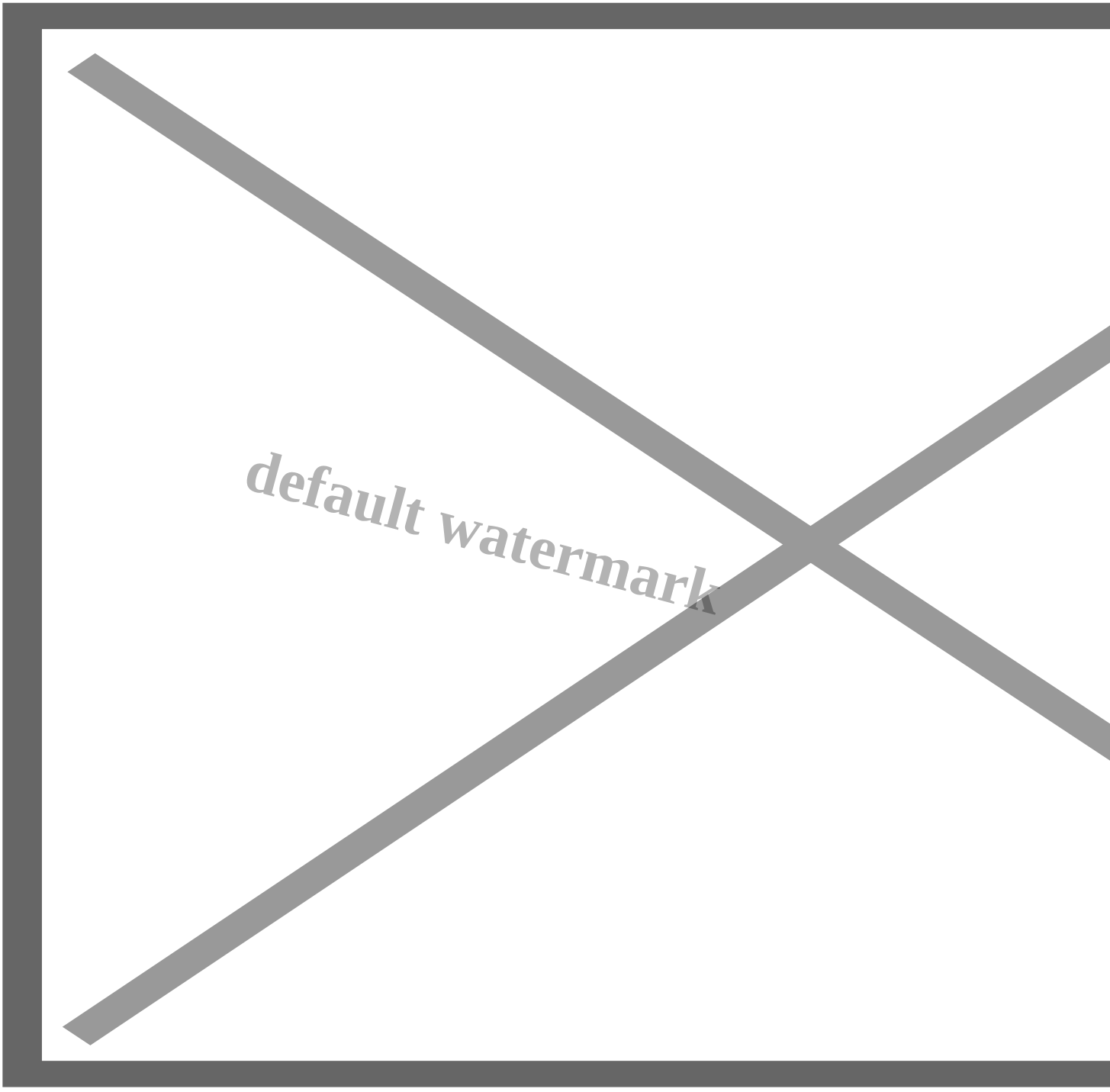


Removemos, quedarÃ¡n restos del pollo en el fondo de la olla, no importa, desaparecerÃ¡n al echar el brandy.

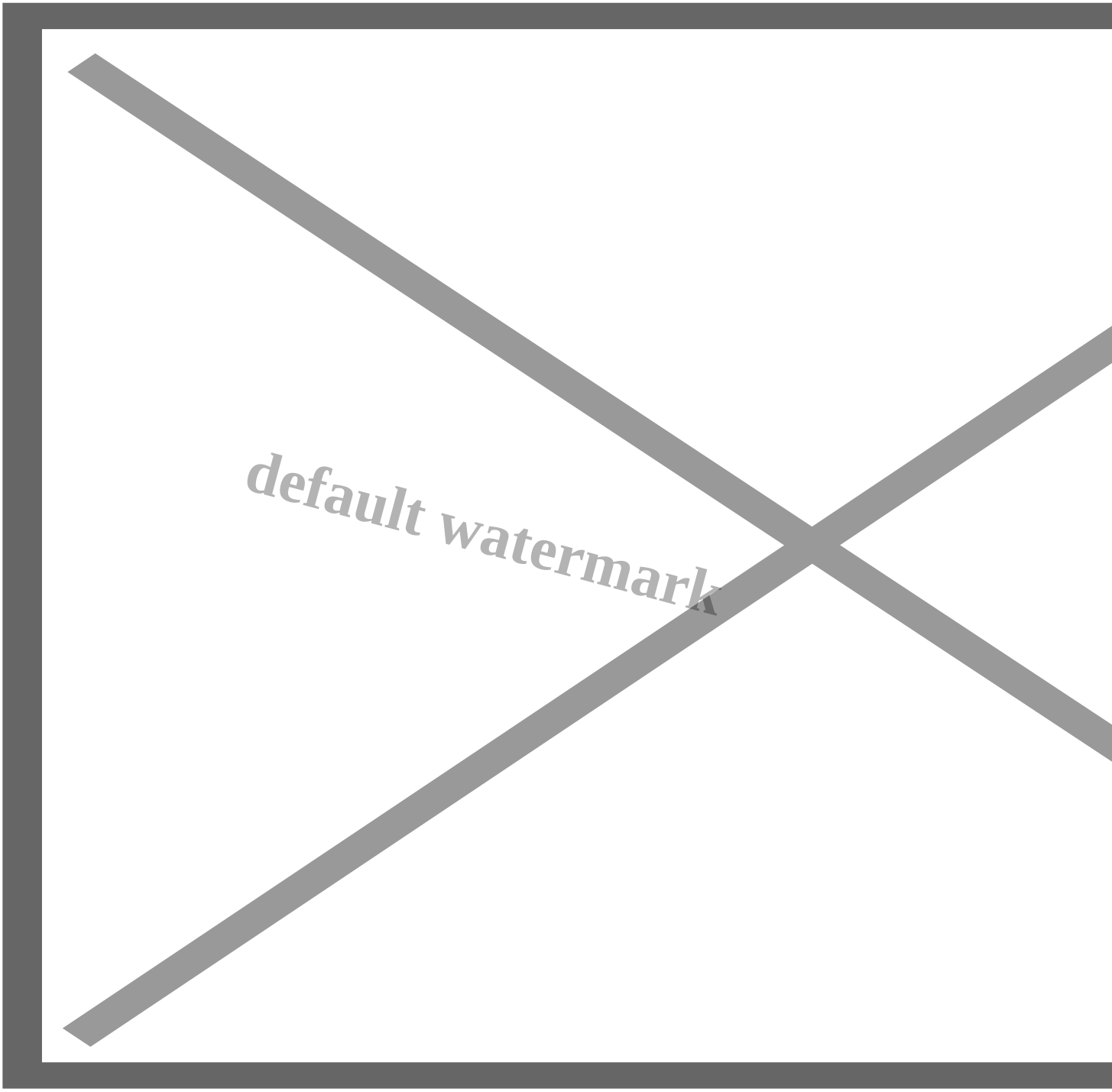
Una vez pochada la verdura, incorporamos los muslos y vertemos el brandy, subimos el fuego, que se evapore el alcohol.

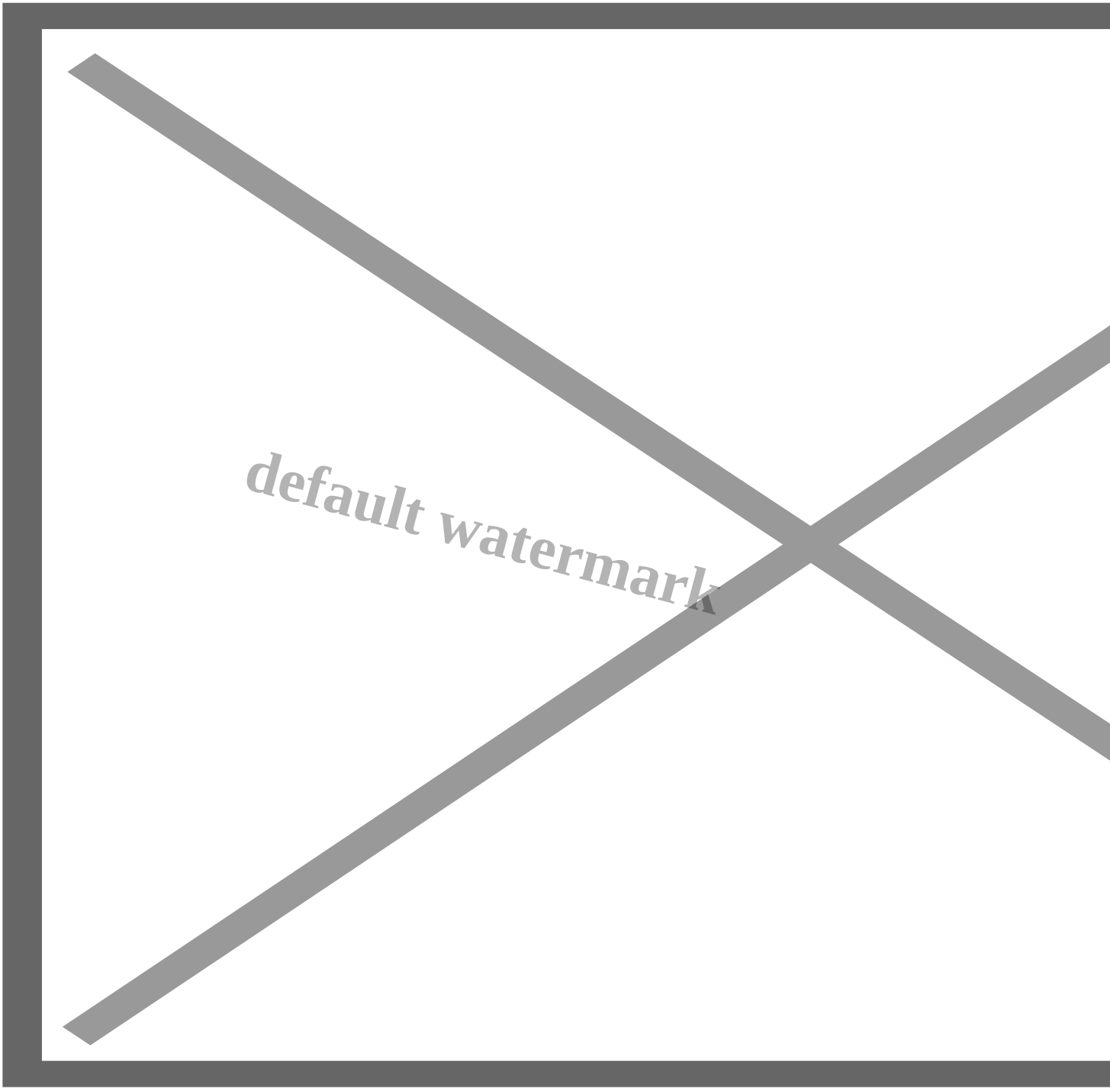


AÃ±adimos el vino, esperamos que reduzca y que se evapore el alcohol, removemos.

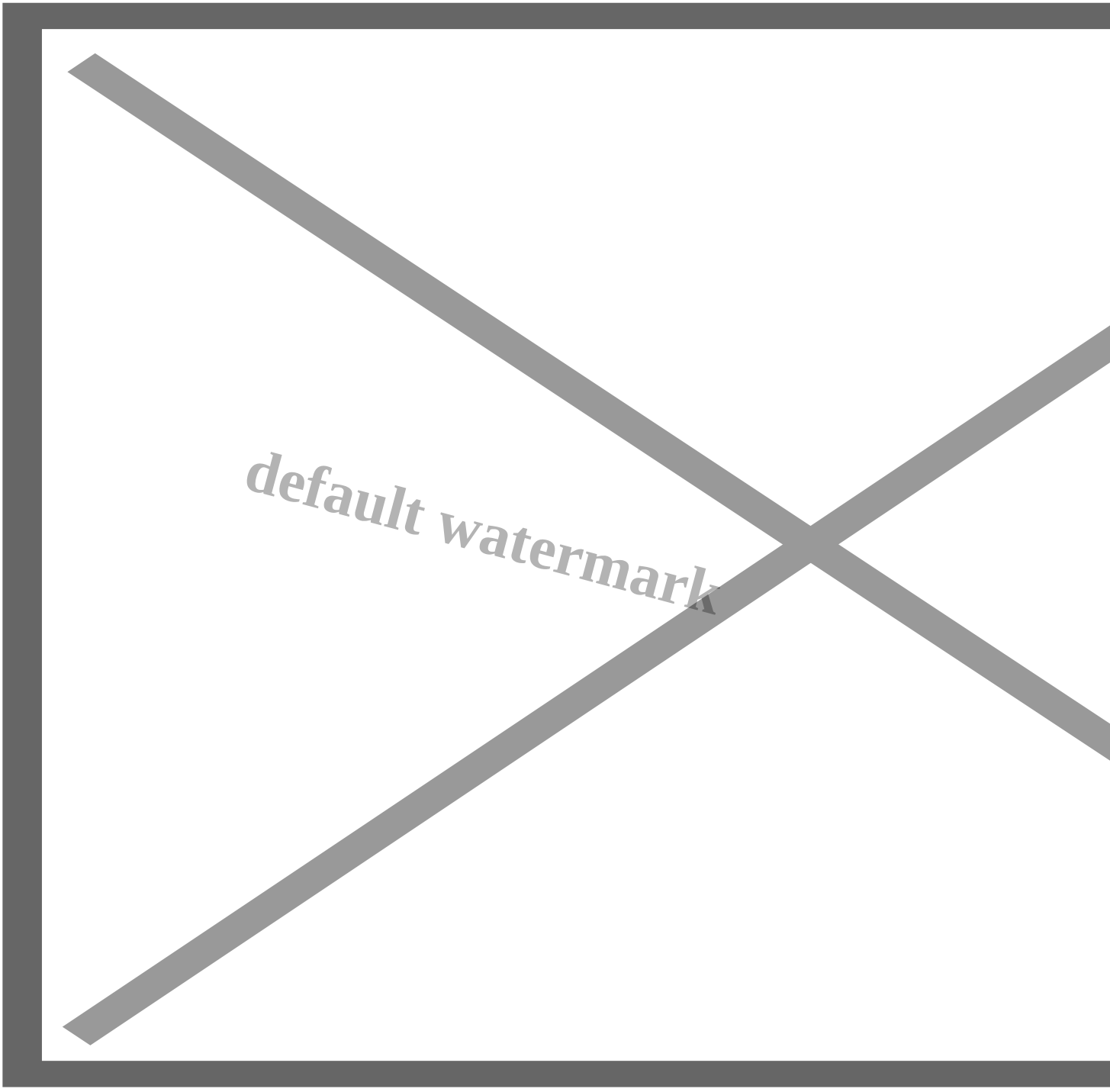


Echamos las hierbas aromÃ¡ticas, aÃ±adimos el caldo, el agua hasta cubrir el pollo, rectificamos de sal y dejamos hacer a **fuego lento** hasta que el pollo estÃ© tierno, unos 45 minutos aproximadamente. Movemos de vez en cuando la cazuela en vaivÃ©n. Si lo hacemos en olla rÃ¡pida, el tiempo serÃ¡ menor.


default watermark



Espolvoreamos con perejil, servimos caliente, lo podemos acompaÃ±ar con unas patatas fritas, un purÃ© de patata, unas verduras al vaporâ?¦ Â¡La cocina es imaginaciÃ³n!



Consejo: Como supongo que sabrÃ©is, los guisos me gusta hacerlos con antelaciÃ³n. Si la receta la hacemos con pollo de corral, aumentaremos el tiempo de cocciÃ³n.

SÃguenos en Facebook: **facebook/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Carnes

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
julio 23, 2018
Autor
admin