



Muslos de pollo en salsa

Descripción

default watermark



Una receta muy fácil que nos resuelve una comida, ingredientes sencillos. Los podemos hacer en cazuela convencional o en olla a presión.

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. También puede ser coñac.
- 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 aromáticas a gusto, tomillo, romero.
- Aceite de oliva, sal, pimienta negra molida, perejil picado.
- Agua, la justa para cubrir el guiso.

Preparación:

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, añadimos los ajos y la cebolla.



Removemos, quedarán restos del pollo en el fondo de la olla, no importa, desaparecerán al echar el brandy.

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



Añadimos el vino, esperamos que reduzca y que se evapore el alcohol, removemos.



Echamos las hierbas aromáticas, añadimos el caldo, el agua hasta cubrir el pollo, rectificamos de sal y dejamos hacer a **fuego lento** hasta que el pollo esté tierno, unos 45 minutos aproximadamente. Movemos de vez en cuando la cazuela en vaivén. Si lo hacemos en olla rápida, el tiempo será menor.





Espolvoreamos con perejil, servimos caliente, lo podemos acompañar con unas patatas fritas, un puré de patata, unas verduras al vapor! La cocina es imaginación!



Consejo: Como supongo que sabrán, los guisos me gusta hacerlos con antelación. Si la receta la hacemos con pollo de corral, aumentaremos el tiempo de cocción.

Síguenos en Facebook: **facebook/masqpostres**

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

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

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

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

julio 23, 2018

Autor

admin

default watermark