



Pollo Â«a la tÃa CeliaÂ»

DescripciÃ³n

default watermark



¡Vivan las recetas de las abuelas, de las tías y de las madres! Para mí son las mejores, tantos años frente a los fogones tienen su recompensa. Y todavía más, cuando

en tiempos de las abuelas, tenían que hacer malabares para dar de comer a la familia.

Presento una receta super sencilla y exquisita al paladar.

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

- 8 jamoncitos de pollo, Esta vez he puesto del de corral (que es más amarillo). Puede ser también también con un pollo entero.
- 1 cebolla mediana.
- 2 dientes de ajo medianos.
- 750 ml de vino blanco, el que os guste.
- Harina para envolver el pollo.
- Aceite de oliva, sal pimienta.

Preparación:

Retiramos la piel y la grasa al pollo, salpimentamos y reservamos.

default watermark



Limpiamos y pelamos la cebolla y los ajos. Troceamos la primera en juliana y laminamos los ajos. Reservamos.

En una cazuela baja y ancha echamos un buen chorro de aceite de oliva para freír el pollo, llevamos al fuego. Enharinamos el pollo, sacudimos el exceso de harina y lo incorporamos al aceite caliente, que se dore por todas sus caras. Retiramos del aceite y reservamos.





En el mismo aceite y cazuela pochamos la cebolla y los ajos troceados, quedarán restos del pollo en el fondo de la cazuela, pero no importa. Cuando se nos dore todo vertemos el vino, removemos bien, dejamos cocer unos minutos que pierda el alcohol.





Añadimos el pollo. Removemos, que se mezclen los ingredientes, rectificamos de sal si fuera necesario y dejamos cocer al «chup-chup» hasta que el pollo esté tierno.



Es una delicia, sobre todo la salsa que queda muy melosa. Lo podemos servir con una guarnición de verdura, un puré de patata, o como en este caso acompañado de unas patatas fritas.



Consejo: Como todo buen guiso, mejor hacerlo con antelación. Si no nos gusta encontrar la cebolla ni el ajo en la salsa, la podemos triturar con la batidora.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

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

noviembre 19, 2018

Autor

admin

default watermark