



Pollo al brandy con romero

Descripci3n



Trasteando en Internet apareci3 esta receta f3cil con un toque a romero.

Enlaces de otros recetas de pollo, fr3as y calientes:

[Pollo rustido con ciruelas](#), [Pollo en caldereta](#), [Fiambre de pollo y queso r3pido](#), [Pollo Â«mar y monta3aÂ»](#), [Alitas de pollo en escabeche](#).

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 4 muslos y contramuslos de pollo.

- 50 gr de piñones.
- 200 ml de brandy.
- 200 ml de agua o caldo de pollo, verduras!
- 1 rama mediana de romero fresco.
- 1 cucharada de azúcar moreno.
- 1/2 cabeza de ajos.
- Sal, pimienta, perejil, aceite de oliva.

Preparación:

Limpiamos el pollo, retiramos la piel, salpimentamos y reservamos.

Limpiamos la cebolla, cortamos en juliana fina y reservamos.

Lavamos la rama de romero y reservamos.

Ponemos al fuego una cazuela, baja y ancha, con un chorro de aceite de oliva. Doramos el pollo por todas sus caras, sacamos y reservamos.



En la misma cazuela (quedan restos del pollo en el fondo, pero con el brandy desaparecen) echamos la cebolla, una vez pochada añadimos los ajos sin pelar y los piñones, sofreímos 5 minutos.



default watermark

Vertemos el brandy.



Apartamos la cazuela del fuego (**OJO SI TENEMOS LA CAMPANA EXTRACTORA EN FUNCIONAMIENTO, DEBEMOS APAGARLA**), flambeamos con ayuda de un mechero. Mareamos el sofrito cogiendo las asas de la cazuela hasta que la llama se reduzca. Seguimos evaporando el brandy, ahora al fuego, otros 5 minutos.

Devolvemos el pollo a la cazuela, espolvoreamos el azúcar, vertemos el caldo y corregimos de sal.



Guisamos a fuego medio-bajo hasta conseguir que la carne esté tierna, durante unos 45 minutos aproximadamente. Echamos la rama de romero entera a media cocción.

Antes de servir dejaremos reposar 30 minutos.

Se puede servir acompañado de una patatas al horno ([Patatas asadas Â«a mi maneraÂ»](#)), fritas, un arroz blanco, unas verduritas. O simplemente con una ensalada.

Mirad quÃ© aspecto.



Consejo: Lo podemos hacer con antelaciÃ³n, asÃ­ al pollo se habrÃ¡ impregnado de todos los aromas. No me gusta abusar del romero porque tiene un sabor muy fuerte y enmascara el sabor del guiso. Se podrÃ­a hacer en olla rÃ¡pida, en unos 20 minutos, pero la salsa no quedarÃ­a tan melosa.

Visitadnos en Facebook: **Facebook.com/masqpostres**

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

O bien dadnos vuestras opiniones, sugerencias, recetasâ? en esta direcciÃ³n de correo:
hola@masqpostres.es

Si querÃ©is recibir al instante nuestras nuevas recetas, pinchad en Â«SuscribirÂ» en la parte superior derecha del blog o en la inferior si lo hacÃ©is desde el mÃ³vil

CategorÃ­a

1. Carnes

Fecha de creaciÃ³n

noviembre 22, 2017

Autor

admin