

# FRICASSÉE DE POLLO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Penny



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Si utilizas cebollas blancas, no hace falta colarlo.

## **Descripción:**

Este es un plato ideal si tienes invitados y no quieres dejarlos solos para estar en la cocina. Puedes prepararlo todo antes y simplemente calentarlo y añadir la nata justo antes de servir.

## **Ingredientes para 2 personas :**

- 8 Alitas de pollo
- Sal y Pimienta en grano molido
- Margarina
- 1 Cebolla picada
- 1 hoja de Laurel
- Tomillo
- 750 ml de Agua
- 250 ml de Nata cocina
- 1 Pastilla caldo pollo Avecrem

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*En una bolsa de plástico mezclar la harina con la sal y la pimienta. Incorporar las alitas y sacudir la bolsa para que queden bien enharinadas. Derretir la margarina en una guisadora y freír las alitas hasta que se doren. Retirar y en el mismo aceite freír la cebolla hasta que esté ligeramente dorada. Volver a incorporar las alitas. Añadir el laurel, tomillo, agua y la pastilla de avecrem desmenuzada. Llevar a ebullición y dejar cocer 1 hora a fuego lento. Volver a sacar las alitas. Reducir el caldo a la mitad. Colar y devolver a la olla. Volver a hervir e incorporar la nata. Añadir otra vez las alitas y cocer 3 min. a fuego lento. Servir con arroz blanco*