Pollo en salsa

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Pilarpv

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Añadiendo al guiso zanahoria y otras verduras queda delicioso.

Descripción:

Un plato irresistiblemente delicioso.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Pollo grande troceado
- 2 Vasos de vino blanco
- 1 Hoja de laurel
- 1 Cebolla mediana
- 1 chorrito de Aceite
- 1/2 cucharadita de Pimentón dulce
- 1 vaso de Caldo de pollo o en su defecto agua
- 1 cucharada de Harina
- Pimienta molida
- Sal

Preparación:

Paso 1

Para comenzar troceamos el pollo, le quitamos la piel, y lo salpimentamos. Picamos la cebolla. En una cazuela con aceite de oliva bien caliente echamos el laurel, doramos los trozos de pollo y los reservamos.

Paso 2

En el mismo aceite rehogamos la cebolla y cuando esté medio transparente volvemos a incorporar las presas de pollo y le añadimos el pimentón mientras removemos. Vertemos 1 vaso de vino, dejamos cocer durante 10 minutos, y agregamos el caldo de pollo. Continuamos la cocción durante unos 30 minutos con la cazuela tapada.

Paso 3

Después echamos el otro vaso de vino y mantenemos la cocción durante otros 10 minutos. Sacamos los trozos

de pollo y los colocamos en una fuente.

Paso 4

la salsa le agregamos la harina removiendo hasta que espese. Y para terminar se la echamos sobre el pollo y... listo.