

**Creador:** Penny **Recetizador:** Lokillafeliz



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

Esta es la receta del plato tradicional francés, con la variación de que yo utilizo vino blanco en vez de vino tinto, ya que le da un sabor más suave.

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 u 8 según lo que se emplee de Traseros o muslos de pollo
- 1 paquete de Bacon troceado Hacendado
- 2 ramas de Apio
- 1 Cebolla
- Ajo
- 200 gr de Champiñones
- 300 ml de Caldo pollo
- 300 ml de Vino blanco
- Margarina
- Sal y pimienta

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Salpimentar el pollo y rehogar en la margarina en una olla o sartén profunda. Retirar.*

### **Paso 2**

*Freír el bacon cortado a trocitos, e incorporar la cebolla y apio picados. Dejar cocer a fuego lento unos 5 minutos o hasta que la cebolla quede transparente. Añadir ajo y reincorporar el pollo.*

### **Paso 3**

*Incorporar el vino y el caldo y cocer a fuego lento 45 min. Añadir los champiñones laminados y cocer 30 min. más. Servir con arroz blanco.*