

Creador: Penny **Recetizador:** AMENBARNA



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.