

Pollo a la "Juan Valdés"



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

Creador: Chef Sandy **Recetizador:** Callie



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Pollo marinado con café y champiñones

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de pollo terciado, sin piel.
- 2 cebollas
- 6 dientes de ajo, 2 sin pelar
- 250 g de champiñones medianos
- 2 tazas de café, italiano.
- 2 tazas de agua
- 6 cucharadas de azúcar moreno
- 3 cayenas machacadas
- Salsa picante
- Cilantro
- Copos de avena, corn flakes
- Sal
- Pimienta
- AOVE

Preparación:

Paso 1

Picamos 4 dientes de ajo, los ponemos en un bol, al que añadimos el café, el agua, el azúcar moreno y la cayena, mezclar bien. Salpimentamos el pollo, en trozos no demasiado grandes, y lo maceramos en la mezcla anterior, durante 2 horas. Después de ese tiempo, separar, el pollo y colar el líquido. Cortar la cebolla en brunoise. En una olla añadir 4 cucharadas de AOVE, calentar y añadir los ajos (y las cayenas si se quiere alegre), cuando empiecen a coger color añadir la cebolla, salar y pochar. Cuando la cebolla este traslucida, añadir el pollo, y sellar, luego añadir el líquido de maceración, dejar cocer a fuego vivo 1 hora, cuando queden 10 minutos añadir 1 cucharada de salsa picante (Mexicana), mezclar. Lavar y limpiar los champiñones y cortar en cuartos.

Machacar los 2 dientes ajos con piel y todo. En una sauté, poner 2 cucharadas de AOVE y añadir los ajos, en frío y calentar, cuando empiecen a coger color añadir los champiñones, salpimentar y saltear. Cuando los champiñones cojan color y suelte el líquido, añadir los trozos de pollo, y a fuego muy fuerte saltear hasta que se consuma el líquido de los champiñones. Triturar la salsa del pollo con corn flakes, según nuestro gusto, para espesar y añadirse a la sartén. Cuando empiece a hervir, bajar el fuego y añadir cilantro picado. Probar de sal, cuando este untuoso, y terminar. Servir con arroz blanco, cocido. pimienta AOVE Picamos 4 dientes de ajo, los ponemos en un bol, al que añadimos el café, el agua, el azúcar moreno y la cayena, mezclar bien. Salpimentamos el pollo, en trozos no demasiado grandes, y lo maceramos en la mezcla anterior, durante 2 horas. Después de ese tiempo, separar, el pollo y colar el líquido Cortar la cebolla en brunoise. En una olla añadir 4 cucharadas de AOVE, calentar y añadir los ajos (y las cayenas si se quiere alegre), cuando empiecen a coger color añadir la cebolla, salar y pochar. Cuando la cebolla este traslúcida, añadir el pollo, y sellar, luego añadir el líquido de maceración, dejar cocer a fuego vivo 1 hora, cuando queden 10 minutos añadir 1 cucharada de salsa picante (Mexicana), mezclar. Lavar y limpiar los champiñones y cortar en cuartos. Machacar los 2 dientes ajos con piel y todo. En una sauté, poner 2 cucharadas de AOVE y añadir los ajos, en frío y calentar, cuando empiecen a coger color añadir los champiñones, salpimentar y saltear. Cuando los champiñones cojan color y suelte el líquido, añadir los trozos de pollo, y a fuego muy fuerte saltear hasta que se consuma el líquido de los champiñones. Triturar la salsa del pollo con corn flakes, según nuestro gusto, para espesar y añadirse a la sartén. Cuando empiece a hervir, bajar el fuego y añadir cilantro picado. Probar de sal, cuando este untuoso, y terminar. Servir con arroz blanco, cocido.