

Solomillos de pollo "da miña nai"



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

Creador: nora **Recetizador:** Manolo Palacios



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de solomillos de pollo
- 200 gramos de harina
- 2 Cebolleta fresca
- 4 Diente de ajo
- 1 litro de Caldo de Pollo
- 1 Pastilla de Caldo de Pollo
- 2 hojas de laurel
- 150ml de Vino Blanco
- Perejil fresco

Preparación:

Paso 1

Trocear el pollo, salpimentarlo y rebozar en harina.

Paso 2

Dorar un poco el pollo en aceite, a continuación quitar el pollo del aceite, y utilizar ese aceite para pochar la cebolleta y los ajos.

Paso 3

Poner el pollo en una olla, y añadirle la cebolleta y los ajos, el laurel, el vino blanco y una pastilla de avecrem desmenuzada. Dejar sin tapar a fuego fuerte durante 5 minutos, para que se evapore el vino.

Paso 4

A continuación añadir 1litro de caldo de pollo, y llevar a ebullición. En cuanto empiece a hervir lo ponemos a fuego medio y dejamos que se haga durante 45 minutos, revolviendo de vez en cuando para que no se pegue.

Paso 5

Cuando queden 10 minutos antes de acabar añadir el perejil.