

# Solomillos de pollo "da miña nai"



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** nora **Recetizador:** Paloma Luque Ro



**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.*