

# POLLO AL VINO DULCE



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

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** Dolores García



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

CUANTO MAS BUENO SEA EL VINO  
MEJOR!!

## Descripción:

HAYER ME REGALARON UNA BOTELLA DE VINO DULCE DE COMPETA!unpueblo de malaga famoso porsu vino dulce, y prepare este pollo que esta para chuparse los dedos!

## Ingredientes para 4 personas :

- un pollo troceado
- un vaso grande de vino dulce
- una cebolla grande
- 1/2k de champiñones laminados(opcional)
- sal,pimienta,aceite
- 2 hojas de laurel
- 2 dientes de ajo grandes
- unbrik pequeño de nata

## Preparación:

### Paso 1

en una cazuela con 2 dedos de aceite sofreimos el pollo salpimentado,cuando cambie de color añadimos la cebolla y el ajo picado,cuando este pochadito añadimos los champiñones lo hacemos unos minutos y añadimos el vino y el laureldejamos al fuego hasta que el pollo este tierno,despues añadimos la nata y dejamos unos minutos mas,lo servimos con un poquito de arroz blanco