

POLLO AL VINO DULCE



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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** francisco salme



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