

POLLO AL VINO DULCE



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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Moskar Mendez



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! un pueblo de malaga famoso por su 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
- 1/2kg de champiñones laminados (opcional)
- sal, pimienta, aceite
- 2 hojas de laurel
- 2 dientes de ajo grandes
- un brik pequeño de nata

Preparación:

Paso 1

en una cazuela con 2 dedos de aceite sofreímos 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 laurel dejamos al fuego hasta que el pollo este tierno, después añadimos la nata y dejamos unos minutos más, lo servimos con un poquito de arroz blanco