

Alitas de pollo a la cerveza con setas



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

Creador: Lola Cocinilla **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Hacer todo el proceso a fuego muy lento

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 6 Alitas de pollo partidas
- 1 Cebolla grande
- 1 Cerveza (que no esté fría)
- 1 bote de Setas variadas
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Preparación:

Paso 1

Cortar la cebolla en juliana. Lavar las setas con agua. Salpimentar el pollo.

Paso 2

Dorar el pollo en la olla o sartén con un poco de aceite. Retirar y reservar.

Paso 3

Pochar la cebolla en la misma olla a fuego lento hasta que quede transparente.

Paso 4

Añadir las setas, salpimentar y sofreír durante 2 minutos.

Paso 5

Añadir el pollo y sofreír 2 minutos más.

Paso 6

Añadir la cerveza y dejar a fuego lento 20 o 25 minutos hasta que quede una salsa espesita.