

POLLO AL WHISKY



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

Creador: Juan Neira Dura



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 POLLO
- 1 CEBOLLA
- 1 PIMIENTO VERDE
- 1 ZANAHORIA
- 3 DIENTES de AJO
- 12 PEQUEÑOS de CHAMPIÑONES
- 12 PEQUEÑAS de PATATAS
- 150 ML de WHISKY
- 1 PAN DE SOPA
- 1 AGUA
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA NEGRA

Preparación:

Paso 1

DORAR EL POLLO : RETIRA LA PIEL DEL POLLO TROCEALO Y SALPIMENTALO DORALO EN UNA CAZUELA CON UN POCO DE ACEITE SACALO Y RESERVALO EN UN PLATO

Paso 2

PICAR Y POCHAR LAS VERDURAS : PICA LOS AJOS , LA CEBOLLA , EL PIMIENTO Y LA ZANAHORIA EN DADITOS Y PONLOS A POCHAR EN LA MISMA CAZUELA DONDE HAS FRITO EL POLLO ,SAZONA

Paso 3

AGREGAR EL WHISKY Y FLAMBEAR: INTRUDUZCA EL POLLO Y MEZCLA BIEN CUANDO SE CALIENTE VIERTA EL WHISKY Y FLAMBEA

Paso 4

AÑADIR EL RESTO DE LOS INGREDIENTES Y GUIJAR: PELA LAS PATATITAS Y Y AÑADELAS AGREGA TAMBIEN LOS CHAMPIÑONES , EL AGUA Y EL PAN TAPALO Y GUISALAS DURANTE 30 MINUTOS A FUEGO MEDIO