

POLLO CON MANZANAS



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Olguita



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 MUSLITO DE POLLO
- 2 CEBOLLAS
- 100 ML de VINO BLANCO
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 4 MANZANAS
- 1 LIMON
- 1 RAMITA de CANELA
- 3 CUCHARADAS de AZUCAR
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

SAZONA EL POLLO Y DORALO EN UNA CAZUELA CON UN POCO DE ACEITE PELA LA CEBOLLAS CORTALAS EN JULIANA Y DISTRIBUYELAS EN UNA FUENTE COLOCA ENCIMA EL POLLO Y RIEGALO CON EL VINO INTRODUCELO EN EL HORNO PRECALENTADO A 190°C Y ASALO DURANTE 20 MINUTOS

Paso 2

**PELA LAS MANZANAS RETIRA EL CORAZON TROCEALAS Y REGALAS CON EL ZUMO DEL LIMON
COLOCALA EN UN CAZO CON MEDIO VASO DE AGUA Y AZUCAR CUECELO A FUEGO SUAVE UNOS 10
MINUTOS AÑADE LA CANELA Y CONTINUA LA COCCION HASTA QUE ESTEN TIERNAS SIRVE LA
CONPOTA DE MANZANA CON EL POLLO**