POLLO CON MANZANAS

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

Creador: *Juan Neira Dura*



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 190ºC 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