

POLLO EN SALSA DE MANZANA



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Daniela



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 1 POLLO
- 2 UNIDADES de MANZANAS
- 1 PUERROS
- 2 DIENTES de AJOS
- 1 UNIDAD de ZANAHORIAS
- 2 HOJAS de LAUREL
- HARINA
- ACEITE DE OLIVA
- SAL Y ACEITE
- 1 MEDIANA POR PERSONA de PATATAS

Preparación:

Paso 1

Partimos el pollo en trozos grandes y lo salpimentamos, lo freímos en aceite un poco fuerte y reservamos.

Paso 2

En el mismo aceite freímos el puerro, la zanahoria, los ajos y las manzanas, agregamos el pollo y el laurel, lo cubrimos con agua y dejamos hervir hasta que el pollo este tierno.

Paso 3

Cortamos las patatas un poco gruesas y las doramos en aceite de oliva.

Paso 4

Cuando el pollo este tierno lo retiramos y pasamos la salsa.

Paso 5

Disponemos el pollo y las patatas dentro de la salsa y dejamos hervir uno minutos.