POLLO A LA CERVEZA

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

Creador: Alegna **Recetizador:** Adrian Alba Gue

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Servir con patatas fritas a cuadraditos o arroz blanco.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- - 1 pollo cortado en 8 trozos
- - 1 botellín de cerveza negra
- - 300 gr de champiñones
- - 1 cebolla
- - 2 dientes de ajo
- - 1 hoja de laurel
- - 5 cucharadas de aceite
- - 1 cubito de caldo de pollo
- - Sal y pimienta en grano

Preparación:

Paso 1

Calentar el aceite en una cazuela y formar los trozos de pollo por todos los lados hasta que tomen un bonito color. Retirarlos y reservarlos.

Paso 2

Pelar y picar el ajo y la cebolla y freirlos en el aceite sobrante de freír el pollo. Quitar el pedunculo a los champiñones y cortar los en rodajas. Añadirlos a la cazuela. Añadir también la hoja de laurel, la cerveza y el cubito de caldo desmenuzado. Sazonar con algo más de sal, pimienta y perejil. Incorporar el pollo, tapar la cazuela y dejar cocer a fuego suave una hora o hasta que el pollo este tierno. Si se quiere se pueden sacar los trozos de pollo y pasar la salsa por la batidora.