FRICASSÉE DE POLLO

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

Creador: Penny **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si utilizas cebollas blancas, no hace falta colarlo.

Descripción:

Este es un plato ideal si tienes invitados y no quieres dejarlos solos para estar en la cocina. Puedes prepararlo todo antes y simplemente calentarlo y añadir la nata justo antes de servir.

Ingredientes para 2 personas :

- 8 Alitas de pollo
- Sal y Pimienta en grano molido
- Margarina
- 1 Cebolla picada
- 1 hoja de Laurel
- Tomillo
- 750 ml de Agua
- 250 ml de Nata cocina
- 1 Pastilla caldo pollo Avecrem

Preparación:

Paso 1

En una bolsa de plástico mezclar la harina con la sal y la pimienta. Incorporar las alitas y sacudir la bolsa para que queden bien enharinadas. Derretir la margarina en una guisadora y freír las alitas hasta que se doren. Retirar y en el mismo aceite freír la cebolla hasta que esté ligeramente dorada. Volver a incorporar las alitas. Añadir el laurel, tomillo, agua y la pastilla de avecrem desmenuzada. Llevar a ebullición y dejar cocer 1 hora a fuego lento. Volver a sacar las alitas. Reducir el caldo a la mitad. Colar y devolver a la olla. Volver a hervir e incorporar la nata. Añadir otra vez las alitas y cocer 3 min. a fuego lento. Servir con arroz blanco