

Coq au vin

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino Tinto: 1 L

Ajo: 3 Dientes

Manteca: 1 cda.

Gallo: 1 Unidad

Panceta ahumada: 200 g

Laurel: 2 Hojas

Fondo oscuro de carne: 100 cc

Echalottes: 3 Unidades

Perejil: 1 cda.

Bebida sugerida

Cabernet Sauvignon:

Guarnición

Manteca: Cantidad necesaria

Pimienta: A gusto

Champignones de París: 250 g

Pan de campo: Unidad

Perejil: 15 g

Opcional

Perejil:

Varios

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Troce el *gallo* en octavos, deseche la carcaza.

- Reboce las piezas de carne con *harina*.
- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Pique finamente las *échalotes* y el *ajo*.
- En una *cacerola* caliente con *manteca* dore la *panceta*.
- Incorpore las piezas de *gallo* y dore.
- Añada las *échalotes*, el *ajo*, el vino, el fondo y las hierbas.
- Cocine a fuego bajo durante 3 hs.
- Retire las piezas de *gallo* y pase la salsa por un *tamiz*.
- Reduzca la salsa a fuego bajo.

Guarnición

- Corte el pan en rebanadas y cada una en tres partes.
- Unte el pan con *manteca* y acomode en una placa enmantecada.
- Tueste en el horno.
- Pique groseramente el *perejil*.
- Corte los champignones en láminas.
- En una sartén con *manteca* saltee los champignones.
- Condimente con el *perejil* y pimienta.
- Cubra las tostadas con los champignones.

Presentación

- Sirva una porción de *gallo* en el centro de un plato, bañe con la salsa.
- Acompañe con las tostadas.
- Espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/coq-au-vin-3>