

# Coq au vin

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Vino Tinto: 1 L Aio: 3 Dientes Manteca: 1 cda. Gallo: 1 Unidad

Panceta ahumada: 200 g

Bebida sugerida

Cabernet Sauvignon:

Guarnición

Pimienta: A gusto

Manteca: Cantidad necesaria

Champignones de París: 250 g

**Opcional** 

Perejil:

**Varios** 

Harina: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

• Troce el gallo en octavos, deseche la carcaza.

Laurel: 2 Hojas

Fondo oscuro de carne: 100 cc

Echalottes: 3 Unidades

Perejil: 1 cda.

Pan de campo: Unidad

Perejil: 15 g

- 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