

Coq au vin

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebollitas cambray: 10 Unidades

Vino Tinto: 1 L

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo De Pollo: 1/2 L

Hierbas Aromáticas: A gusto

Panceta ahumada: 150 g

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Champiñones: 5 Unidades

Tomates: 2 Unidades

Cognac: 1 Medida

Zanahoria: 1 Unidad

Pollo/Patamuslo: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Coloque las presas de *pollo* sin piel en un recipiente junto con el vino y las hierbas a gusto. Tape con papel film y deje *marinar* en la heladera durante 8 horas aproximadamente.
- Retire, escurra sobre papel absorbente y reserve el vino. Condimente luego con sal y pimienta.
- Corte la *panceta* en dados.
- Pele las cebollitas mini.
- Pele y corte la *zanahoria* en rodajas gruesas.

Armado

- En una sartén con aceite caliente dore la *panceta* junto con el *pollo*. Una vez doradas las presas de *pollo* de uno de los lados retire la sartén del fuego, incorpore en cognac y flambee llevando nuevamente a fuego hasta evaporar, una vez evaporado el cognac en su totalidad incorpore el vino reservado, previamente colado junto con el caldo de *pollo*, las cebollitas enteras, la *zanahoria*, los champiñones enteros y el *tomate* previamente escalfado, tape y deje cocinar durante 2 horas.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con vino Pinot noir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/coq-au-vin-5>