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