

Coq au vin

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 200 g

Perejil picado: 3 cdas.

Vino Borgoña:

Ajo: 2 Dientes

Hígado de pollo: 4 Unidad

Panceta ahumada: 125 g

Bouquet garnie: 1 Unidad

Cebollas: 2 Unidades

Harina: 1 cda.

Champignones: 250 g

Sangre vacuna en polvo: 2 cdas.

Pollo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Troce el *pollo* en octavos y colóquelo en un bowl, cubra con el vino tinto y deje reposar en la heladera durante 12 horas.
- Transcurrido el tiempo de reposo retire las presas de *pollo* y sazónelas con sal y pimienta.

Armado

- En una sartén de bordes altos coloque *manteca*, una vez fundida selle las porciones de *pollo* en forma pareja
- Retire y reserve.
- Retire el excedente de *manteca* y dore la *panceta* previamente cortada en lardon junto con las cebollas grelot y los champiñones cortados en cuartos, sazone con sal y pimienta
- Luego de unos minutos de cocción agregue la *harina*, mezcle y añada el *pollo* junto con el vino de la *marinada*, los dientes de *ajo* y el bouquet garnie, una vez que rompa el hervor gire las porciones de *pollo*.
- En una sartén caliente con *manteca* selle los hígados de *pollo*, una vez sellados retire y colóquelos en una procesadora junto con la sangre en polvo y cubra con agua, procese e incorpórelo a la preparación donde cocino el *pollo*, mezcle y una vez espeso incorpore nuevamente las porciones de *pollo*, cocine durante 10 a 15 minutos más
- Retire y espolvoree con *perejil* picado.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de *pollo* y acompañe con la *guarnición* de cebollas grelot, *panceta* y champiñones, salsee con los líquidos de la cocción.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/coq-au-vin-6>