

# Coq-au-vin

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cognac:** 4 cdas.

**Pollo:** 2 k

**Tomillo:** 3 Ramas

**Manteca:** 4 cdas.

**Vino Tinto:** 350 cc

**Panceta:** 130 g

**Harina:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Perejil picado:**

**Ajo:** 2 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Champignones:** 12 Unidades

**Azúcar:** 1 cda.

**Cebollas baby:** 12 Unidades

## Preparación de la Receta

- Corte el *pollo* en ochavos y condimente con sal.
- Pele y pique los ajos.
- Pique las hierbas.
- Corte el cabo de los *hongos*.
- Corte la *panceta* en cubos.
- Pele las cebollas y cocine en abundante agua en ebullición durante unos minutos hasta que se ablanden.
- Pase los pedazos de *pollo* por *harina* y dore de ambos lados en una sartén con aceite caliente
- En una olla caliente coloque el vino para que reduzca el alcohol.
- En otra sartén cocine los *hongos* junto con las cebollas y deglaze con un poco de vino tinto.
- En una *cacerola* de hierro o de fondo doble caliente la *manteca* y el aceite de oliva y añada la *panceta* cortada
- Cuando el *tocino* comience a dorarse agregue los ajos, flambée con el cognac y deje evaporar el alcohol
- Añada 1 cda
- De *manteca* 1 cda
- De azúcar y deje cocinar.
- Añada el vino tinto a la salsa e inmediatamente el *pollo* salteado.

- Agregue los champiñones y las cebollas y condimente con *tomillo* sal y pimienta

## Presentación

- Sirva en platos hondos y rocíe con *perejil* picado.

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