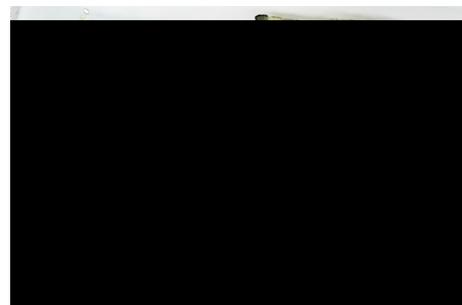


Costillas de pollo en hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal gruesa: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Panceta salada: 4 Fetas

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Vino Blanco: 100 cc

Salvia: 4 Hojas

Tomillo: 1 Rama

Guarnición I

Morrón colorado: 1 Unidad

Sal: A gusto

Manteca: 50 g

Vino Blanco: 50 cc

Cebollas perla: 2 g

Guarnición II

Batatas: 2 Unidades

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele el *ajo* y filetee.
- Desgrane el *tomillo*.
- Bajo la piel de la pechuga disponga la *panceta*, el *ajo*, el *tomillo* y la *salvia*
- Condimente con sal del lado del *hueso*.
- Disponga en una platina y cocine en horno caliente durante 20 minutos aproximadamente.
- Deglase el fondo con el vino.
- Corte las pechugas transversalmente en 4 trozos.

Guarnición I

- Corte el *morrón* al medio, elimine semillas, nervaduras y corte en cuadrados.
- Pele las cebollas.
- Disponga las cebollas y el *morrón* en una asadera con *manteca*, el vino y sal.
- Tape bien con papel aluminio y cocine en el horno.

Guarnición II

- Pele las batatas, corte en finas rodajas y estas en tiras muy finas.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva el **pollo** en el centro de un plato, en un costado, las batatas y en el otro las verduras horneadas.
- Salsee con el fondo de cocción.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-pollo-en-hierbas>