Gallina marinada en vino tinto y guisada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas Mini: 250 g
Sal: A gusto
Panceta: 200 g
GALLINA: 1 Unidad
Cognac: 50 cc
Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc

Marinada

Vino Tinto: 1/2 L
Laurel: 4 Hojas
Pimienta verde en grano: 1 cda.
Romero en rama: 1 Unidad
Vinagre: 50 cc
Perejil: 1 Ramo Pequeño
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Zanahorias: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 50 cc
Tomillo: 1 Rama

Varios

Pan Tostado: A gusto

Preparación de la Receta

- Elimine los extremos del ala.
- Corte las patas del cuerpo y separe las patas de los muslos.
- Corte la pechuga en dos por la quilla y cada una de ellas al medio.
- Elimine los excesos de grasa y la piel.
- Disponga los trozos de **gallina** en una fuente.
- Condimente con sal y pimienta.

Marinada

- Corte la *zanahoria* y la *cebolla* en emincé fina.
- En un bowl mezcle la *zanahoria* con la *cebolla* y la pimienta.
- Incorpore las hierbas y los trozos de *gallina*
- Cubra con el vino, el *vinagre* y el aceite.
- Mezcle bien y deje *marinar* durante 24 horas rotando la carne de tanto en tanto.

Cocción

- Cuele y recupere el líquido y las piezas de carne.
- Pase el líquido a una *cacerola* y reduzca a la mitad de su volumen.
- Corte la *panceta* en cubos de 1, 5 cm de lado.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* dore las piezas de *gallina*.
- Elimine la materia grasa quemada.
- Agregue más aceite, la *panceta* y las cebollas.
- Saltee durante unos minutos o hasta que tiernicen las cebollas.
- Flambee con el Cognac
- Incorpore la reducción de vino tinto y deje cocinar tapado.
- Retire la *gallina* y la *guarnición*.
- Reserve.
- Pase el fondo de cocción por un colador chino y lleve a reducción hasta obtener una salsa cremosa.

Presentación

- En una bandeja disponga las piezas de *gallina*, alrededor la *guarnición*.
- Salsee con el fondo de cocción reducido.
- Acompañe con pan tostado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gallina-marinada-en-vino-tinto-y-guisada