Pasta casera con estofado de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bouquet garnie: 1 Unidad
Pollo de campo: 1 Unidad
Zanahoria rallada: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Perejil: 5 Ramas
Panceta ahumada: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 1/2 L
Extracto De Tomate: 1 cda.
Pimiento verde: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Cognac: 1 Copa
Tomate concasse: 1 k
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Troce el **pollo**, luego sazone las presas con sal y pimienta de ambos lados.
- Quite el cuero de la *panceta* y córtela en cubos medianos.
- Pele la *cebolla* y córtela en *brunoise*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Quite las semillas y nervaduras del *pimiento*, luego córtelo en *brunoise*.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore a fuego máximo las presas de ambos lados, primero séllelas del lado de la piel, una vez doradas de ambos lados retire la sartén del fuego y flambee con cognac, lleve nuevamente la sartén al fuego(se debe prender fuego sobre el pollo) y una vez que se evapora el alcohol retírela y coloque las presas en una fuente, reserve
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee la *panceta*, cuando comience a dorarse incorpore el *ajo* y la *cebolla*, cuando la *cebolla* este transparente agregue el *pimiento*, cocine unos minutos y añada la *zanahoria* rallada bien fina, rehogue unos minutos e incorpore las

presas de *pollo*, el *tomate concassé*, extracto de *tomate*, vino blanco, las hojas de *laurel*, el bouquet garnie, *romero*, *tomillo* y *perejil*, sazone con sal y pimineta, tape la *cacerola* y cocine a fuego lento durante aproximadamente 1 ½ hora
- Si a mitad de cocción la preparación esta seca incorpore caldo caliente.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal gruesa cocine la pasta al dente.

Presentación

- Sirva la pasta en una fuente y salsee con el estofado.
- Sirva en otra fuente las presas de *pollo* con el resto del estofado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-casera-con-estofado-de-pollo