

Pollitos de la Campiña

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g
Cebollas blancas: 2 Unidades
Girgolas: 50 g
Colmenillas: 30 g
Morillas: 50 g
Romero: 2 Ramas
Caldo De Ave: Cantidad necesaria
Vino blanco seco: 250 cc

Champiñones de París: 50 g
Tomillo: 2 Ramas
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 250 cc
Estragón: 1 cda.
Jengibre: 1 cda.
Mostaza: 1 cda.
Pollo: 1 Unidad

Arroz salteado

Manteca: 50 g
Arroz cocido: 2 Tazas

Salvia: 1 cda.
Menta: 1 cda.

Cebollitas glaseadas

Manteca: 50 g
Vino Blanco: 250 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Cebollitas glaseadas: 300 g
Azucar: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Corte el *pollo* en presas, condimente con sal, pimienta y *jengibre*
- Pele y corte la *cebolla* en tiras finas.
- Corte los *hongos* en juliana.
- Pique las hierbas.

- En una sartén de bordes altos, coloque la *manteca* y el aceite de oliva, coloque las presas de *pollo* del lado de la piel a *dorar* junto con la *cebolla*
- Deslace con vino blanco y deje evaporar el alcohol
- Agregue los *hongos*, el caldo de ave, la *mostaza* y la *crema* de leche.
- Cocine a fuego muy suave con la sartén a medio tapar.
- Al final agregue el *tomillo*, el *romero* y el *estragón*.

Cebollitas glaseadas

- Pele las cebollitas mini.
- En otra sartén con *manteca*, vino blanco y azúcar, cocine las cebollitas mini a fuego bajo.

Arroz salteado

- En una sartén con *manteca*, salvia y *menta*, saltee el *arroz*.

Presentación

- En un plato sirva el *pollo*, las cebollitas glaseadas y el *arroz* salteado
- Bañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollitos-de-la-campina>