elGourmet

Pollo a la cacciatore

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Muslos de pollo deshuesados: 5 Unidades
Ajo: 1/2 Cabeza
Zanahoria picada: 1 Unidad
Tomate Cherry: 250 gr.
Aceitunas negras: 150 gr.
Pimentón: 1 cda
Vino Tinto: 1/2 Taza
Salvia Fresca: 10 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Cebolla picada: 1 Unidad
Apio picado: 2 Unidades
Alcaparras: 50 gr.
Extracto De Tomate: 1 cda
Hongos Portobello: 200 gr.
Aceto balsamico: 1/4 Taza
Salsa de tomate: Cantidad necesaria

Para la polenta:

Caldo De Pollo: 2 Litros
Leche: 1/2 Litro
Manteca: 200 gr.
Aceite de oliva: A gusto
Harina de maíz blanca: 500 gr.
Queso rallado: 200 gr.
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* amplia calentar aceite de oliva, 1 cabeza de *ajo* a la mitad
- , 1 rama de *romero* y *Dorar* los muslos de **pollo** deshuesados por ambos lados
- Condimentados con sal, pimienta
- Retirar de la sartén y reservar.
- Añadir *cebolla* picada, *apio* picado, *zanahoria* picada y cocinar por unos
- Minutos hasta ablandar.
- Incorporar tomates Cherry en mitades, *alcaparras*, aceitunas negras
- Descarozadas y cocinar 3 minutos.

- Agregar en el centro extracto de *tomate*, *pimentón* y tostar apenas
- Mezclar
- Bien
- Añadir portobellos en mitades, regresar el *pollo*, vino tinto, un chorro de
- Aceto balsámico, hojas de salvia, salsa de *tomate* hasta cubrir y cocinar a
- Fuego suave con tapa por 45 minutos aprox.

Para la polenta.

- Calentar caldo, leche, sal, pimienta, un chorro de aceite de oliva e ir
- Agregando *polenta* en forma de lluvia sin dejar de revolver
- Cocinar a fuego
- Medio hasta que de a poco comienza a espesar sin dejar de revolver.
- Añadir *manteca*, un chorro generoso de aceite de oliva y seguir cocinando
- Sin dejar de revolver hasta espesar.
- Incorporar queso rallado, mezclar y servir sobre una tabla alargada.
- Terminar acomodando el *pollo* con la salsa y los vegetales sobre la *polenta*.
- Por último agregar por encima queso rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-a-la-cacciatore