

Pollo a la cacerola con vegetales de primavera

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo de verduras: 200 cc

Laurel: 2 Hojas

Ajo: 3 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Morillas frescas: 150 g

Echalottes: 4 Unidades

Papines: 200 g

Aceite De Oliva: A gusto

Tomillo: A gusto

Habas: 150 g

Echalotte: 3 Unidad

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Pollo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele 1 diente de *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente frote el *ajo*.
- Agregue las morillas y saltee.
- Termine la cocción con el caldo a fuego lento durante 10 minutos. Reserve.
- Blanquee las *habas* en agua salada. Reserve.
- Corte el **pollo** en trozos pequeños.
- En una **cacerola** con aceite de maíz caliente dore el *pollo* con la piel para abajo.
- Dé vuelta el *pollo* condimente con sal y pimienta.
- Cepille los papines y corte al medio.
- Pele los echalottes.
- Añada el resto de los ajos con su cáscara y los echalottes.
- Aromaticé con el *laurel* y el *tomillo*.
- Pase toda la preparación en una cazuela para horno.
- Desglase el fondo de la *cacerola* con caldo y vuelque en la cazuela.
- Termine la cocción en el horno.
- A 3/4 de cocción incorpore las *habas* y las morillas.