

# Pollo a la cacerola de la abuela

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Bouquet garnie:** 1 Unidad

**Caldo de aves:** 1/2 Taza

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebollines:** 125 g

**Panceta ahumada:** 125 g

**Champiñones de París:** 150 g

**Manteca:** 2 cdas.

**Vino Blanco:** 1/2 Taza

**Aceite Común:** 3 cdas.

**Pollo:** 1 Unidad

## Guarnición

**Papas:** 1 k

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Manteca:** 2 cdas.

**Aceite Común:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Corte la *panceta* en dados.
- Corte los champiñones en cuartos.
- Pele los cebollines.
- Corte el **pollo** en porciones.

## Guarnición

- Pele las papas y corte en cubos grotescos, luego séquelas.
- En una sartén caliente con aceite y *manteca* cocine las papas hasta que estén tiernas y doradas. Condimente con sal y pimienta.

## Armado

- En una sartén caliente con 2 cucharadas de aceite saltee la *panceta* hasta dorarla levemente, luego agregue 1 cucharada mas de aceite junto con los cebollines, una vez transparentados incorpore los champiñones, tape la sartén y cocine durante 10 minutos, luego retire y reserve en un bowl.
- En la misma sartén caliente con *manteca* selle las presas de *pollo* durante 10 minutos, primero del lado de la piel, agregue luego el bouquet garni, el vino blanco y el caldo, cocine durante 30 minutos e incorpore la preparación anterior. Cocine durante 15 minutos más y retire.

## Presentación

- Sirva en un plato un colchón de la *guarnición* de papas, encima 2 presas de *pollo* junto con los cebollines y champiñones.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-a-la-cacerola-de-la-abuela>