

Pollo a la cacerola

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto

Caldo De Pollo: 300 cc Cebollas: 2 Unidades

Tocineta: 100 g Laurel: 3 Hojas Ajo: 4 Dientes Romero: 1 Rama

Zanahorias: 2 Unidades

Tomillo: 1 Rama

Pollo: 4 Supremas

Sal: A gusto

Pimienta en grano: 1 cdita. Champiñones: 12 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo porro: 1 Tallo

Jugo de manzanas: 200 cc Extracto De Tomate: 2 cdas.

Gratén de papa

Crema de leche: 1 L Papas: 4 Unidades

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla: 1 Unidad **Ajo**: 4 Dientes

Nuez moscada molida: Una pizca

Preparación de la Receta

- Sazone las supremas con sal y pimienta.
- Corte el ajo porro en finas rodajas.
- Pele y corte las zanahorias en dados.
- Pele y corte las cebollas en dados
- Pele y pique los dientes de ajo.
- Limpie los champiñones con un paño húmedo y luego córtelos por la mitad.
- Corte la tocineta en pequeños cubos.

Gratén de papa

- Pele las papas y con la ayuda de una mandolina córtelas en finas rodajas, resérvelas en un howl
- Pele y pique los dientes de ajo, resérvelos en un recipiente con una pizca de aceite de oliva.
- Pele y corte la cebolla en brunoise.
- En un bowl coloque *crema* de leche, los dientes de *ajo* picados, sazone con sal, pimienta y nuez moscada, agregue la *cebolla*, mezcle y vierta sobre las papas.
- Sobre una placa profunda vuelque las papas con la crema, espolvoree con queso parmesano rallado y cocine en horno precalentado a temperatura media, cuando las papas estén tiernas termine la cocción a fuego máximo hasta que el queso se gratine.

Armado

- En una cacerola caliente con aceite de oliva selle a fuego máximo las supremas de ambos lados
- Una vez selladas retírelas y reserve.
- En la misma cacerola incorpore los vegetales anteriormente cortados, agregue mas aceite de ser necesario, cocine a fuego máximo y cuando comiencen a dorarse añada el jugo de manzana mientras mezcla, cuando rompa hervor incorpore las supremas selladas y el extracto de tomate, cocine unos minutos y sazone con granos de pimineta, las hojas de laurel, la rama de tomillo y romero, por ultimo cubra con el caldo de pollo, tape la cacerola y cocine a fuego medio.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva cocine la *tocineta*, cuando comience a dorarse incorpore los champiñones y saltee unos minutos.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de gratén de papa, luego acomode una suprema de pollo junto con la salsa de la cocción y por ultimo acompañe con la guarnición de tocineta con champiñones.
- Decore con una rama de tomillo.

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