

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 bowl.
- 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>