

Pollo a la Canela con Manzana



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Caldo De Pollo: 1/2 Vaso Dientes de ajo: 5 Unidades

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Manzana: 1 Unidad

Aceite de oliva extra virgen: c/n

Canela: 1/2 Rama Tomate: 1 Unidad

Pollo: 1 Kilo

Vino Blanco: 150 Mililitros

Preparación de la Receta

- Primero, salpimentar el pollo a gusto
- Luego verter aceite en una olla y dorar el pollo.
- A continuación, cortar la cebolla y el tomate en trozos no muy pequeños
- Por otro lado, *pelar* la **manzana**, descorazonar y partir en trozos.
- Cuando los muslos estén doramos, retirar el pollo y reservar
- En el mismo aceite, dorar la cebolla con los ajos enteros y sin pelar.
- Una vez que la cebolla esté bien dorada, incorporar el tomate y después los muslos de pollo
- Verter el vino y el caldo.
- Por último, añadir la manzana y la canela
- Dejar que se termine de cocer durante 15 minutos.
- Retirar y servir.
- Al comprar el pollo, elige aquel que tenga la piel rosada, húmeda y sin manchas
- Tampoco debe estar pegajosa y no debe haber demasiada grasa entre la piel y la carne
- Si es orgánico, se achicará menos en la cocción.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

• Quitale el germen.

Para espesar la salsa

• Puedes añadir 25 gramos de almendras crudas y molidas.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pollo-a-la-canela-con-manzana