

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 dorados, 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

- Quítale 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>