

Pollo a la cerveza

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ejotes verdes: 300 g

Perejil: 1 Ramillete

Laurel: 2 Hojas

Clavo De Olor: 10 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Hongos frescos variados: 300 g

Azucar: 1 cdita.

Papines: 1 k

Pollo: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Cerveza Rubia: 1/2 L

Tomillo: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Manteca: 1 cda.

Chile Chipotle: 1 Unidad

Azucar: 1 cda.

Jamón serrano: 50 g

Preparación de la Receta

- Retire los extremos de los ejotes.
- En una olla con abundante agua hirviendo, sal y azúcar blanquee los ejotes unos minutos, luego retire y pase por abundante agua helada
- Una vez fríos cuele.
- En una olla con abundante agua fría y sal cocine los papines con cáscara hasta que estén tiernos
- Tape la olla.
- Pele y corte la *cebolla* en gajos
- Clave en los gajos los clavos de olor.
- Condimente las presas de **pollo** con sal, pimienta y 1 cda
- De azúcar.
- En una olla caliente con *manteca* y aceite de oliva selle las presas de *pollo* junto con la *cebolla*
- Una vez que comience a *dorar* vierta ½ taza de cerveza, una vez evaporada agregue el resto de la cerveza, *tomillo*, *laurel*, *perejil* y sal, tape la olla.
- Corte los diferentes tipos de *hongos* en trozos.

- En una sartén bien caliente con aceite de oliva saltee los *hongos*, cocine unos minutos y agregue tiras de *jamón serrano*.

Armado

- Una vez evaporada la cerveza y *cocido* el *pollo*, pase las presas a la sartén con *hongos* junto con la *cebolla* y los jugos de cocción
- Cocine unos minutos más y agregue el *chile* previamente picado y los papines.

Presentación

- En una fuente forme un colchón con los papines, las cebollas y los ejotes, encima coloque las presas de *pollo*, bañe con los jugos de cocción y decore con los *hongos*.

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