Pollo al aceto balsámico tradicional

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de leche: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceto balsámico: 200 cc
Azucar: 1 cda.
Harina: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 30 cc
Pollo: 1 Unidad

Guarnición

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Aceto balsámico añejo: 1 cdita.
Papas: 1 k

Varios

Aceto balsámico añejo: A gusto
Mezclum de Hojas Verdes: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* mezcle el aceto balsámico la *crema* de leche, el azúcar y la *harina*.
- Caliente sobre fuego suave revolviendo de tanto en tanto hasta que espese
- Reserve.
- Elimine la piel del **pollo** y corte en trozos pequeños.
- En una sartén caliente con el aceite de oliva dore el *pollo* a fuego bajo.
- Condimente con el *ajo* sal y pimienta.
- Incorpore la salsa de aceto y deje reducir.

Guarnición

- Pele las papas, corte en cubos pequeños y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.
- Sirva en una fuente y rocíe con aceto balsámico.

Presentación

- Distribuya las hojas de *lechuga* en todo el borde de una fuente, sirva el *pollo* en el centro.
- Rocíe con un poco de aceto balsámico añejo.
- Acompañe con las papas fritas.

- Si desea acelerar la cocción del *pollo*, antes de dorarlo, precocine en agua hirviendo durante 10 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-aceto-balsamico-tradicional