Pollo al Coñac



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cognac: 1 Taza
Manteca en cubos: 50 grs
Ramitas de romero: 3 Unidades
Vara de puerro picado: 3 Unidades
Harina: c/n
Pollo trozado en octavos: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n
Caldo: 1 Taza

Ensalada

Eneldo fresco picado: 2 cdas
Limón para su jugo: 1 unidad
Mostaza: 1 cda
Perejil fresco picado: 2 cdas
Remolachas crudas en rodajas finas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Hinojo: 1 unidad
Miel: 1 cda
Naranja cortada a vivo (gajos): 1 unidad
Rúcula fresca: 2 Tazas
Sal y Pimienta: c/n
Varas de apio en juliana: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Pollo

- Salpimentar y enharinar las presas de **pollo**.
- En una sartén, sellarlas con un poco de aceite y *manteca*, *dorar* por sus lados.
- Agregar cognac y desglasar.
- Agregar el caldo, el *puerro* y el *romero*.
- Cocinar a fuego bajo hasta completar la cocción y la salsa haya reducido, reservar. .

Ensalada

- Cortar el *hinojo* muy fino a lo largo y en una fuente colocar una capa.

- Agregar acomodando *apio*, gajos a vivo de *naranja*, remolachas crudas finitas, *rúcula*, *eneldo* y *perejil* picado (la mitad de cantidad de cada verdura)
- Repetir la operación con la mitad restantes de los vegetales.
- Mezclar aceite de oliva con el *jugo* de *limón*, la *mostaza*, miel y condimenta.
- *Condimentar* la ensalada.

Armado

- Servir en una fuente el *pollo* con su salsa y acompañar con la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-cognac-de-tia-irene