

# Pollo al estragón con batatas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Caldo De Pollo:** 50 cc

**Aceto balsámico:** 1 cdita.

**Vino Blanco:** 30 cc

**Echalotte:** 1 Unidad

**Patas de pollo:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Mostaza de Dijon:** 1 cda.

**Estragón fresco:** 1 Rama

**Apio:** 2 Ramas

**Muslos de Pollo:** 2 Unidades

**Zanahoria:** 1 Unidad

## Guarnición

**Chile:** 1 Cantidad necesaria

**Aceite De Maíz:** 30 cc

## Preparación de la Receta

- Salpimente el **pollo** y pase por *harina*.
- Corte el *echalotte* en pluma.
- Pique el *apio* y el **estragón**
- Pele la *zanahoria* y corte en rebanadas.
- En una sartén con aceite de oliva selle las patas y los muslos de *pollo*.
- Agregue el *echalotte*, la *zanahoria* y el *apio*.
- Cocine durante 5 minutos.
- Incorpore el aceto, el vino, el caldo, la *mostaza* y el *estragón*.
- Deje cocinar durante 10 minutos

## Guarnición

- Pele las batatas y corte en rebanadas finas con la ayuda de una mandolín.
- Corte el *chile* en láminas finas.

- En un bowl mezcle las batatas con el aceite y el *chile*.
- Disponga sobre una platina y cocine en horno precalentado (150°C) durante 10 minutos.

## Presentación

- En el costado de un plato sirva una presa de *pollo* con la salsa.
- Acompañe con las batatas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-estragon-con-batatas>