

Pollo al Vino Estilo Francés

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Armado

Cebolla: 300 Gramos

Coñac: 100 c.c.

Panceta ahumada: 200 Gramos

Champiñones: 400 Gramos

Manteca: 1 cda

Coq au vin

Clavos De Olor: 2 Unidades

Cebollas: 2 Unidades

Dientes de ajo: 2 Unidades

Vino Tinto: 1 Litro

Zanahorias: 3 Unidades

Sal: c/n

Harina: 1 Taza

Aceite de girasol: c/n

Granos de Pimienta negra: c/n

Laurel: 1 Hoja

Pollo: 1 unidad

Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

- Trozar el **pollo** en octavos y retirar la piel.
- Mezclar en un recipiente profundo zanahorias, cebollas y ajos cortados .
- Agregar las presas del *pollo*, clavo de olor, granos de pimienta, *laurel*, *tomillo*, vino y llevar a la heladera un día.
- Retirar las presas secarlas con papel absorbente salpimentar y pasar por *harina*.
- Sellar en *cacerola* con aceite bien caliente por todos sus lados.
- Retirar y reservar.
- Volcar la materia grasa y con la *manteca* *saltear* la *panceta* en lardons hasta que tomen un poco de *color*.

- Agregar los champiñones limpios y en mitades, las cebollitas enteras y peladas y el *pollo* reservado.
- Añadir el coñac y dejar evaporar el alcohol.
- Por último cubrir con todo la *marinada* y cocinar a fuego bien bajo una hora.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-vino-estilo-frances>