Pollo al vino tinto

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Cebollas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Champignones: 300 g
Pata muslos sin piel: 3 Unidades
Panceta: 300 g
Ajo: 7 Unidades
Caldo De Pollo: 500 g
Ajo: 2 Dientes
Romero: Cantidad necesaria
Zanahorias baby: 100 g
Vino tinto Pinot Noir: 750 cc

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Maceramos previamente (toda la noche en la heladera) las presas de **pollo** en el vino tinto junto con los dientes de *ajo* y el *romero*.
- Cortamos las cebollas al medio, la *panceta* en trozos y los *hongos* en cuartos
- Limpiamos las zanahorias.
- Doramos las presas junto con la *panceta* en aceite de oliva, de un solo lado y retiramos.
- Salpimentamos y colocamos en una *cacerola* con el lado dorado hacia arriba.
- Agregamos el vino, junto con la *panceta*, los *hongos*, la *zanahoria* y las cebollas
- Luego, añadimos el caldo de *pollo*.
- Dejamos reducir y cocinamos durante dos horas aproximadamente.
- Acompañamos con puré de papas y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-vino-tinto