

# 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>