

# Pollo al Vino



## Ingredientes

### Pollo

**Cebolla:** 1 Unidad

**Ciboulette:** c/n

**Cognac:** 1 Taza

**Mantequilla:** 2 cdas

**Panceta:** 200 grs

**Aceite De Oliva:** c/n

**Champiñones:** 200 grs

**Pechuga de pollo:** 4 Unidades

**Vino Tinto:** 1 Litro

**Zanahorias:** 4 Unidades

**Sal y Pimienta:** c/n

**Tomillo:** c/n

## Preparación de la Receta

- Cortar la *panceta* en tiritas y en una *cacerola* grande con *manteca* y aceite dorarla.
- Agregar la *cebolla* y rehogarla.
- *Condimentar* con sal y pimienta las pechugas y añadirlas a la cocción.
- Mientras las pechugas se sellan por ambos lados filetear los champiñones y reservar.
- Desglasar con cognac y dejar reducir.
- Agregar el vino, el *tomillo*, tapar y dejar cocinar por unos minutos.
- Incorporar las zanahorias en rodajas, tapar y continuar la cocción.
- Sumar los champiñones fileteados, *condimentar* con sal, pimienta, bajar el fuego, tapar y terminar la cocción.
- Servir con *ciboulette* picada.

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