

# Pollo al whisky

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Manteca: 20 g

Pechugas de pollo: 4 Unidades

**Ajo**: 3 Dientes **Salvia**: 1 Rama

**Ají molido seco**: 1 cda. **Whisky**: 1 Medida

Sal y Pimienta: A gusto Aceite De Oliva: 1/2 L

#### Papas confitadas y tomates asados

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto Anís estrellado: 1 Unidad Papas: 1 k

Tomates Perita: 4 Unidades

Ajo: 1 Diente

## Preparación de la Receta

- Corte el ajo en láminas.
- Marine las pechugas de **pollo** con el *ajo*, *ají* molido, salvia, aceite de oliva y whisky, cubra con papel film, y lleve a la heladera de 6 a 8 horas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine las pechugas, previamente salpimentadas hasta *dorar* de ambos lados.
- Termine su cocción en el horno durante 10 minutos aproximadamente.
- Retire el pollo del horno, recupere el excedente de aceite de la sartén, lleve al fuego, desglace con whisky, vuelva el pollo a la sartén durante unos minutos para que tome el sabor de la salsa.
- Termine la salsa con cubos de manteca.

#### Papas confitadas y tomates asados

• Pele y corte las papas en rodajas.

- Pele el ajo.
- Corte la cebolla en plumas.
- Corte los tomates en rodajas.
- En una sartén con aceite de oliva coloque el ajo y rehogue las cebollas.
- Añada las papas a la sartén, salpimiente, añada el anís estrellado cubra con aceite de oliva y lleve a horno suave durante 15 minutos aproximadamente.
- Salpimiente los tomates y rocíe con aceite de oliva.
- En una plancha caliente cocine los tomates de ambos lados hasta dorar.

#### Presentación

- Corte el *pollo* en tres porciones al bies y sirva junto con las papas confitadas en oliva y los tomates asados.
- Rocíe con la salsa.

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