

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>