

# Pollo con 40 dientes de ajo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Ajo:** 40 Dientes

**Patas de pollo:** 2 Unidades

**Vino Blanco:** 100 cc

**Muslos de Pollo:** 2 Unidades

## Guarnición

**Caldo De Pollo:** 400 cc

**Azafrán:** 1 Cápsula

**Vino Blanco:** 50 cc

**Manteca:** 25 g

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Arroz basmati:** 180 g

**Escarola:** A gusto

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Condiemten el **pollo** con sal.
- En una *cacerola* con acetie de oliva selle el *pollo*.
- Retire el *pollo* y cocine allí los ajos en camisa duarnte 2 minutos.
- Vuelva a colocar el *pollo*, cubra con el vino y el caldo. Cocine tapado durante 35 a 40 minutos sobre fuego mínimo.

## Guarnición

- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén con aceite de oliva dore la *cebolla*.
- Agregue la *cebolla* y tueste. Condimente con el *azafrán*.
- Cubra con el vino. Cuando evapore agregue el caldo.
- Deje cocinar durante 15 minutos. En ese momento agregue la *manteca*.
- Enfríe en la heladera.

- Moldee con un aro cortapastas y dore en una sartén con *manteca*.

## Presentación

- Sirva una tortilla de *arroz* en un costado del plato, y en otro el *pollo*. Acompañe con los ajos y el fondo de cocción. Decore con hojas de escarola.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-40-dientes-de-ajo>