

Pollo de campo a la canela

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Orejones: 12 Unidades

Pollo de campo: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Canela: 2 Ramas

Almendra picada: 100 g

Cebollas tiernas: 1 Manojó

Sal y Pimienta: A gusto

Vino Blanco: 500 Ml.

Preparación de la Receta

- Para comenzar, cortamos el **pollo** en trozos o también lo podemos deshuesar y cortar en cuadraditos.
- Luego, cortamos la *cebolla* a *brunoise* y reservamos.
- En una *cacerola*, añadimos un chorrito de aceite, calentamos y salteamos los ajos junto con una ramita de canela. Cuando estos se empiecen a dorarse, los sacamos e incorporamos el *pollo* salpimentado.
- Cuando el *pollo* esté marcado por todas sus partes, añadimos la *cebolla* y doramos todo. Cuando adquiera un *color* de precocinado añadimos el vino blanco hasta cubrir.
- Con el fuego al máximo, incorporamos la otra rama de canela, reducimos un poco el vino a fuego fuerte y luego bajamos y lo tapamos.
- Cuando el *pollo* esté bien tierno, añadimos las almendras, los *orejones* y sacamos las ramas de canela con cuidado porque nos servirán para adornar el plato.
- Cuando hayan pasado unos minutos y el vino esté casi consumido, destapamos para que se termine de consumir y doramos el *pollo*.
- Para el emplatado, colocamos los trozos de *pollo* y, por encima, le añadimos la salsa.
- Por último, colocamos las ramitas de canela y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-de-campo-a-la-canela>