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 Manojo
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 500 Ml.

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos el pollo en trozos o tambi&eacute

- N 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 a&ntilde

- Adimos 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