Pollo en Crema de Apio y Zanahorias Caramelizadas

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Pollo

Orégano: 1 Rama
Cebolla en juliana: 1 unidad
Papas en cubos blanqueadas: 3 Unidades
Pollo en presas: 1 unidad
Tazas de caldo de pollo: 1 y 1/2 Tazas
Aceite De Oliva: c/n
Crema de leche: 1 Taza
Pimienta negra molida gusto: c/n
Sal: c/n
Varas de apio en tiras finas: 6 Unidades

zanahorias caramelizadas

Azúcar blanca: 2 cdts
Agua: 1 Taza
Miel de abeja: 2 cdas
Zanahorias de colores: 4 Unidades
Vinagre Blanco: 1/2 Taza
Mantequilla: 1 cda
Hojas de Cedrón: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Pollo en crema

- En una sartén amplia con aceite de oliva rehogar la *cebolla* hasta transparentar.
- Añadir las piezas de **pollo** y *dorar* dando vuelta hasta que queden bien selladas por todos lados.
- Incorporar el **apio** picado, la rama de *orégano*, dejar cocer unos minutos hasta que el *pollo* tome *color*.
- Agregar el caldo de *pollo* y la **crema**, salpimentar, dejar que suelte el hervor, tapar y bajar el fuego
- Continuar cociendo 20 minutos más

- Añadir las papas cocidas y dejar cocinar a hervor suave 5 minutos

Zanahorias Caramelizadas

- Cortar las zanahorias y poner a *hervir* en agua sólo hasta cubrirlas.
- Agregar el cedrón, el *vinagre* , el azúcar blanca, y cocinar a fuego bajo hasta que se evapore el líquido y las zanahorias estén tiernas
- Remover el cedrón, agregar la *manteca* en cubos, la miel y mezclar hasta integrar.

Armado

- Servir las presas de *pollo* bañadas con la salsa de cremosa de *apio*.
- Acompañar con las zanahorias glaseadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-en-crema-de-apio-y-zanahorias-caramelizadas