Pollo en Escabeche por Marcela Lovegrove



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Aceite: 500 cc
Hierbas frescas: c/n
Vino blanco seco: 250 cc
Pollo trozado en octavos: 1 unidad
Zanahorias cortadas en rodajitas: 3 Unidades
Ajo: 1 unidad
Vinagre Blanco: 150 cc
Limon: 1 unidad
Pimienta Negra en grano: 1 cda
Tomate cortado al medio: 1 unidad

Ensalada

Ajo en polvo: 1 cdita
Cebolla en pluma: 1 unidad
Mayonesa: 100 grs
Papas: 1 Kilo
Sal: c/n
Ciboulette picada: 10 grs
Mostaza de Dijon: 30 grs
Pepinillos: 100 grs

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite, *dorar* las presas de **pollo** de ambos lados ; salpimentar.
- Colocar en una *cacerola* y agregar las zanahorias, la *cebolla* en pluma, el *tomate*, la cabeza de *ajo* a la mitad, las hierbas, la pimienta, el *vinagre*, el vino blanco y el aceite.
- Salpimentar y tapar.
- Dejar *hervir* hasta que el *pollo* esté *cocido* y la salsa haya reducido (60 minutos)
- 10 minutos antes de terminar la cocción, agregar el *limón*.
- Dejar enfriar y reservar en frío por una noche antes de servir.
- Servir con ensalada de papas

Ensalada

- Cortar las papas en cubos y *hervir* en agua con sal hasta que estén cocidas pero sin que se desarmen (10 minutos)
- Escurrir y dejar enfriar.
- En un bol mezclar la *cebolla* en pluma, pepinillos picados, *mayonesa*, *mostaza* dijon, *ajo* en polvo, *ciboulette* y agregar las papas.
- Mezclar y *condimentar* con sal y pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-en-escabeche-por-marcela-lovegrove