

Pollo en Leche

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Cebolla: 1/4 Unidad

Harina: c/n

Mantequilla: 45 grs

Sal y Pimienta: c/n

Laurel: 2 Hojas

Leche: 1 y 1/2 Litro

Presa de pollo con piel: 5 Unidades

Guarnición

Cebolla de verdeo: 1/2 Atado

Arroz al vapor: 2 Tazas

Lechuga: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Calabacín: 1 Unidades

Salsa de soja: 2 cdas

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar la *harina* con la pimienta y *sazonar* con una cucharita de sal. Lavar bien las piezas de **pollo** con todo y piel, secarlas con un trapo y revolcarlas en la mezcla.
- Cortar la *cebolla* en pluma y cocinarla dentro de una olla honda con un poco de *mantequilla* hasta que se torne un poco translúcida. Sacarla y reservarla.
- En el mismo sartén agregar el resto de la *mantequilla* y el aceite de oliva. *Dorar* cada una de las piezas de *pollo* por ambos lados a fuego medio hasta que queden bien selladas.
- Cuando estén todas doradas, agregar la leche y añadir la *cebolla* previamente reservada. Agregar 2 hojitas de *laurel*, tapar y cocer a fuego lento durante al menos 30 minutos a partir de que suelte el hervor, moviendo frecuentemente para que no se peguen. La salsa debe quedar espesa, de ser necesario, se puede agregar un poco de la *harina* en la que se revolcó el *pollo*, tostada y disuelta en un poco de agua para espesar la salsa. Probar la sazón y agregar sal si es necesario.