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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-en-leche