Pollo estofado al riesling con cebollines, pancetta y champiñones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva extra virgen: 2 cda.
Muslos de Pollo: 2 Unidades

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Perejil picado: 1/4 Taza
Cebollines: 6 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Vino blanco riesling: 1/2 L
Tomillo: 2 Ramitas
Perejil: 4 Ramas
Puré de Ajos: 1 cdita.
Laurel: 2 Hojas
Manteca: 3 cdas.
Crema de leche: 250 cc
Hongos Portobellos medianos: 4 Unidades
Azucar: 1 cdita.
Panceta ahumada: 120 g

Preparación de la Receta

- Condimente los muslos de **pollo** con sal y pimienta.
- En una olla con aceite de oliva extra virgen caliente selle los muslos primero del lado de la piel y luego de la carne solo unos minutos
- Retire y reserve

Salsa

- Pique los champiñones groseramente.
- Pique la *panceta*.
- Pele y corte al medio los cebollines.

- Pele y triture la *cebolla*.

Armado

- En la misma olla donde cocino los muslos agregue dos cucharadas de *manteca* y la *panceta*, dore unos minutos y añada la *cebolla*, cocine a fuego lento e incorpore el puré de *ajo*, el *laurel*, el *tomillo* y el *perejil*, mezcle y agregue los champiñones
- Dore a fuego lento y sazone con sal, pimienta y azúcar.
- Cocine unos minutos y añada los cebollines y la *manteca* restante, mezcle e incorpore los muslos de *pollo* y desglace con el vino blanco riesling.
- Tape y cocine durante 25 minutos aproximadamente.
- Vierta luego la *crema* de leche y una vez que rompa el hervor incorpore el *perejil* picado
- Retire.

Presentación

- En un plato hondo sirva un *muslo* de *pollo* junto con la salsa de cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-estofado-al-riesling-con-cebollines-pancetta-y-champinones