

# 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 cedita.

**Laurel:** 2 Hojas

**Manteca:** 3 cdas.

**Crema de leche:** 250 cc

**Hongos Portobellos medianos:** 4 Unidades

**Azucar:** 1 cedita.

**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>