elGourmet

# Pollo Salteado

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Patas - muslos de pollo**: 2 Unidades

### Guarnición

**Papas**: 2 Unidades
**Aceite para freir**: Cantidad necesaria
**Sal**: A gusto

### Salsa de vino y verdeo

**Pimienta negra recién molida**: A gusto
**Cebolla de verdeo**: 2 Unidades
**Vino Blanco**: 100 cc
**Ajo**: 2 Diente
**Manteca**: Cantidad necesaria
**Sal**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva *dorar* el **pollo** a fuego fuerte primero del lado de la piel, y una vez dorada, dar vuelta y bajar el fuego
- Dejar cocinar por 4 minutos
- Retirar y reservar

### Salsa de vino y verdeo

- Agregar en la misma sartén la *cebolla* de verdeo y el *ajo* picado y dejar transparentar.
- Agregar el vino blanco, la sal, la pimenta y ligar la salsa con la *manteca* hasta que tome cierta densidad

## Guarnición

- Cortar las papas en bastones y freír en abundante aceite mezcla
- Una vez doradas retirar y secar sobre papel absorbente, salar.

## Presentación

- Emplatar el *pollo* con la piel dorada hacia arriba, y cubrir con abundante salsa de vino y verdeo y las papas fritas doradas.

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