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