

PLATO DE FONDO

POLLO ATOMATADO AL COGNAC CON ESPECIAS



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 6 u 8 trozos de pollo enharinados
- 1 cebolla grande en juliana
- 1 pimentón en tiritas
- 2 zanahorias en rodajas
- Pimienta
- Paprika
- Orégano
- 1 cucharada de curry
- ½ cucharadita de canela
- ½ taza de coñac
- 1 tarro de tomate en conserva
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 lt de vino blanco

Preparación:

- En una olla grande poner un chorro de aceite oliva y sellar seis u ocho trozos de pollo enharinados. Cuando estén dorados sacar de la olla.
- En el mismo sartén agregar una cebolla grande en Juliana, 1 pimentón en tiritas ,2 zanahorias en rodajas y sofreír un par de minutos, aliñar con sal y pimienta más paprika , orégano ,1 cucharada de curry y 1/2 cucharadita de canela. Cocinar un par de minutos más y agregar nuevamente los pollos a la olla.



- Agregar 1/2 taza de coñac, usa el más barato, no hay problema. Dejar que hierva tres o cuatro minutos para evaporar el alcohol. Agregar un tarro de tomate en conserva más 1 cucharadita de azúcar y 1 lt de vino blanco. El líquido debe tapar todo, si con el vino no lo haces, puedes agregar agua. Hervir sin tapa por cinco minutos. Tapar y bajar la temperatura y cocinar por 1 1/2 hora. Cocinar sin tapa la última 1/2 hora para que el líquido quede más concentrado.

