

PLATO DE FONDO

POLLO AL COÑAC



Ingredientes:

- Harina
- 8 o 10 presas de pollo con o sin piel
- Aceite de oliva
- 2 cebollas
- 1 zanahorias
- 1 pimentón
- 2 tomates
- 1 cucharada de sal
- Pimienta
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Orégano
- Aliños que más te gusten
- 1/2 taza de coñac
- 750 cc (1 botella) de vino blanco
- 1 litro de caldo de pollo (comprado o hecho en la casa)

Preparación

- Espolvorear con harina 8 o 10 presas de pollo con o sin piel. Poner aceite de oliva en un sartén grande u olla y cuando esté muy caliente, dorar los pollos por todos lados.
- Cuando estén dorados, agregar 2 cebollas + 1 zanahorias + 1 pimentón + 2 tomates + 1 cucharada de sal + pimienta + ajo en polvo + cebolla en polvo + orégano + los aliños que más te gusten + 1/2 taza de coñac (cualquier marca sirve) y dejar hervir por 3 minutos y agregar 750 cc (1 botella) de vino blanco, dejar hervir el vino por 5 minutos más.



- Agregar 1 litro de caldo de pollo (comprado o hecho en la casa) o más si es necesario para que todo quede cubierto de líquido.
- Dejar que vuelva a hervir, tapar y cocinar a fuego bajo por 2 1/2 hrs (puede ser un poco más o menos dependiendo de las presas que uses y si tienen o no hueso)
- ¡¡Comer con arroz o papas fritas y no olvidar llevar a la mesa tacitas para tomar el caldo!!

