

PLATO DE FONDO

CACEROLA DE POLLO

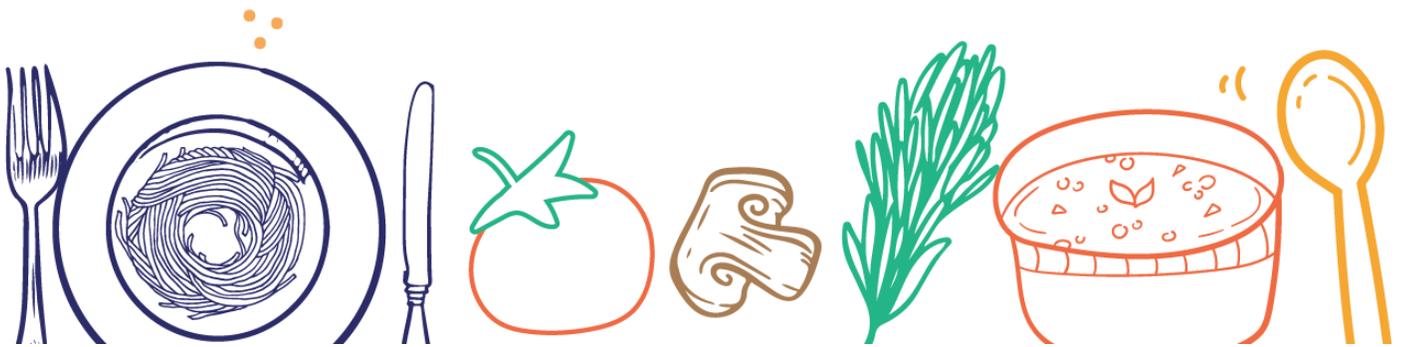


Ingredientes:

- Aceite De Oliva
- 6 presas de pollo
- Sal
- Pimienta
- 1 cebolla grande
- 1 pimentón
- 1 zanahoria
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- Limón
- 1 cucharadita de ají color o paprika
- 1 cucharadita de comino
- Aliños que más te gusten
- 1 taza de vino blanco
- 1 cucharada grande de mostaza tipo Dijon
- 150 g de crema
- Papa
- Camote
- Mantequilla

Preparación

- En una olla grande (que pueda ir al horno), poner Aceite De Oliva y sellar por todos lados 6 presas de pollo, salpimentar. Cuando estén listas y doradas. Retirar del sartén y reservar.



- En la misma olla agregar más aceite de oliva +1 cebolla grande + 1 pimentón +1 zanahoria +1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de pimienta, limón +1 cucharadita de ají color o paprika +1 cucharadita de comino + los Aliños que más te gusten.
- Cocina uno o dos minutos y devuelve las presas de pollo a la olla +1 taza de vino blanco +1 cucharada grande de mostaza tipo dijon.
- Deja hervir la preparación por tres minutos para evaporar el alcohol. Tapa y cocina por 20 minutos.
- Pasado el tiempo agrega 150 g de crema y corta con una mandolina o con cuchillo láminas delgadas de Papa y camote.
- Haz una cama sobre toda la preparación, salpimentar y hacer una segunda cama de láminas tapando todo el interior de la olla y salpimentar nuevamente.
- Tapa la olla y lleva al horno a 230° por 15 minutos.
- Luego retira la tapa, pon cubitos de mantequilla + aceite de oliva sobre toda la superficie y lleva nuevamente al horno Sin la tapa hasta adorar la preparación.

