POLLO AL CHOCOLATE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Concepcion Garc

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si usais un buen caldo, la receta mejorará muchísimo....

Descripción:
El chocolate no es sólo para postres, con las aves resulta maravilloso...

Ingredientes para 4 personas :

- 1 pollo troceado
- 1 puerro
- 2 cebollas
- 3 zanahorias
- 1 copa de coñaz
- 3 vasos de caldo de carne o verduras
- 50 gr. chocolate negro
- aceite oliva virgen
- harina
- sal
- pimienta

Preparación:

Paso 1
Troceamos todas las verduras y reservamos. Salpimentamos el pollo y lo enharinamos ligeramente. Vamos dorando el pollo en una cacerola grande (bien doradito) y lo vamos sacando y reservando.

Paso 2
En esa misma olla con su aceite con el sabor del pollo introducimos toda la verdura y la vamos pochando muy bien. Cuando la verdura esté bien hecha la rociamos con el coñac y la flambeamos.

Paso 3
Volvemos a introducir el pollo y cubrimos con el caldo. Ponemos fuego medio y cocinamos unos 15-20 minutos.

La salsa empezará a coger cuerpo. Volvemos a sacar el pollo y trituramos la salsa.

Paso 4

Comprobamos el punto de sal (el caldo nos aportará algo) y echamos el chocolate troceado. Lo mezclamos todo bien a fuego suave. Volvemos a meter el pollo, subimos el fuego y lo mantenemos unos minutos más para que coja bien el sabor. Servimos.