POLLO STROGONOFF CON ARROZ PILAF Y CRUJIENTE DE PLÁTANO MACHO

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Maria Angeles P

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Sencillo y económico, pero muy, muy sabroso.

Ingredientes para 6 personas :

- 2 PECHUGAS DE POLLO
- 100 GR de BRANDY
- 150 ML de NATA
- 100 GR de KETCHUP
- 2 CUCHARADAS de PIMENTÓN DULCE
- 1 CUCHARADA de PIMENTÓN PICANTE
- 300 GR de ARROZ
- 1 CEBOLLA GRANDE
- CALDO DE AVE
- SAL Y PIMIENTA
- 50 GR. de MANTEQUILLA
- QUESO RALLADO
- 1 PLÁTANO MACHO

Preparación:

Paso 1

CORTAR LA PECHUGA EN LÁMINAS, HACER BASTONES Y CORTAR UNOS 2.5 cm. DE LARGO. SALPIMENTAR Y REHOGAR EN UNA SARTÉN CON POCO ACEITE Y MUY CALIENTE. RESERVAR.

Paso 2

AÑADIMOS EL PIMENTÓN DULCE Y EL PICANTE A LOS RESTOS QUE QUEDEN EN LA SARTÉN, MEZCLAMOS Y RÁPIDAMENTE AÑADIMOS EL BRANDY. DEJAMOS QUE ARRASTRE TODOS LOS JUGOS Y AÑADIMOS UN BUEN CHORREÓN DE KETCHUP, (SIN MIEDO) Y REMOVEMOS BIEN HASTA QUE ESTÉ BIEN LIGADO

Paso 3

A LOS 5 MINUTOS AÑADIMOS LA NATA LÍQUIDA, MOVEMOS Y DEJAMOS REDUCIR LA SALSA. CUANDO

ESTÉ CASI LISTO AÑADIMOS EL POLLO A LA SALSA PARA QUE TOME EL SABOR DE LA SALSA UNOS 5 MINUTOS.

Paso 4

CORTAR LA CEBOLLA EN BRUNOISSE DE 1 CM. REHOGAR LA CEBOLLA Y AÑADIR EL ARROZ UNOS MINUTOS,

Paso 5

VERTER EL FONDO DE AVE Y DEJAR COCER MVIENDO DE VEZ EN CUANDO. CUANDO ESTÉ EN SU PUNTO RETIRAMOS DEL FUEGO, VERTEMOS LA MANTEQUILLA Y MEZCLAMOS Y NAPAMOS CON EL QUESO RALLADO

Paso 6

PELAMOS EL PLÁTANO MACHO Y LO CORTÁMOS EN LÁMINAS FINAS CON UN PELADOR. FREÍR EN ACEITE BIEN CALIENTE Y DORAR. PONER EN PAPEL ABSORBENTE Y DEJAR ENFRIAR.

Paso 7

MONTAMOS EL PATO DANDO FORMA AL ARROZ CON UN CORTAPASTAS BIEN PRENSADO, PONER EL POLLO A SU LADO, ESPOLVOREAR EL QUESO Y COLOCAR LOS CRUJIENTES DE PLÁTANO MACHO