Jamoncitos de pollo en salsa

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

Creador: Lola Cocinilla

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 jamoncitos de Pollo
- 1 Cebolla mediana
- 1 Puerro
- 1 Zanahoria
- 3 Ajos
- 1/2 vaso de Vino blanco
- 1 vaso de Caldo de carne
- 1 hoja de Laurel
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Preparación:

Paso 1

Salpimentar el pollo. Picar los ajos. Cortar a rodajas la zanahoria y en juliana la cebolla y el puerro.

Paso 2

Dorar el pollo en la olla o sartén con un poco de aceite hasta que coja color. Sacar y reservar.

Paso 3

Echar en la olla la zanahoria, la cebolla, el puerro y los ajos. Pochar a fuego lento hasta que la cebolla esté transparente.

Paso 4

Agregar el vino blanco y el laurel. Cocinar a fuego fuerte hasta que el vino se evapore.

Paso 5

Añadir el pollo y el caldo de carne. Dejar hervir a fuego medio-fuerte y tapado durante 20 minutos. Destapar, bajar el fuego y dejar 10 minutos más o hasta que la salsa quede espesita.