POLLO RUSTIDO CON FRUTOS SECOS

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

Creador: *antonia ferrer*

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 pollo cortado en 8 trozos
- 50 g de piñones
- 1 puñado de pasas sin hueso
- Ciruelas secas sin hueso
- Orejones
- 1 Rama de canela
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 1 copita de moscatel o vino dulce
- 1 vasito de vino blanco
- 1 l de caldo de pollo o de verduras

Preparación:

Paso 1

En una cazuela grande ponemos aceite y sofreímos el pollo que tendremos salpimentado, cuando este bien doradito lo reservamos y en la misma cazuela sofreímos los ajos enteros(solo aplastados con el cuchillo) y la cebolla cortada en juliana lo mas fina posible (a fuego muy suave para que no se dore),cuando la cebolla este caramelizada añadimos una copita de moscatel y la rama de canela, dejamos que se evapore, luego añadimos el vino, cuando el vino pierda el alcohol añadimos los frutos secos y dejamos sofreír hasta que el vino se evapore. Añadimos el pollo a la cazuela y cubrimos con el caldo, lo dejaremos rustir hasta que el pollo este tierno y el caldo se evapore formando una riquísima salsa.