



## Recetas de Cocina

---

### Alas de Pollo en Salsa

---

#### Ingredientes: 4 personas.

1 y  $\frac{3}{4}$  de alas de pollo.  
 $\frac{3}{4}$  kg. de cuellos de pollo.  
2 dientes de ajo.  
50 gr. de mantequilla.  
1 vaso de vino blanco.  
 $\frac{1}{4}$  de litro de nata líquida.  
1 taza pequeña de puré de tomate.  
1 zanahoria.  
1 cebolla.  
1 hoja de laurel.  
Caldo de pollo, sal y pimienta.

#### Preparación:

Prepara un caldo con los cuellos de pollo, la zanahoria, la hoja de laurel, sal y pimienta. Mientras se prepara el caldo, quema las alas de pollo al fuego y depositarlas en una sartén lo suficientemente grande para que estén todas al mismo nivel. Coge la mantequilla y partida en trocitos repártela por la sartén y vierte el vino blanco y el ajo pelado y cortado en láminas. Rocía con la nata líquida primero y después con el puré de tomate, agrégale sal y pimienta en abundancia. Pon la sartén al fuego cubriéndola durante unos 36-40 minutos, removiendo de vez en cuando. Cuando este terminada la cocción la salsa debe quedar densa y con un color rosado.

---

Autor: