



Recetas de Cocina

Pollo al Champán

Ingredientes: 4 personas.

1 pollo de 1 1/4 kg.
50 gr. de mantequilla.
1 copa de coñac.
1 botella de champán seco.
150 gr. de tomates.
1 de hoja de laurel.
1/4 litro de nata líquida.
Sal, y pimienta.

Preparación:

Lo primero corta el pollo en 8 trozos, limpiándolos bien y salpimentalos. Ponlos en una sartén a saltear con la mantequilla, dejando que se vaya dorando poco a poco a fuego lento durante unos 15 minutos. Vierte la copa de coñac sobre el pollo y préndele fuego, cuando se apague en pieza a echar el champán poco a poco hasta completar 2/3 de ella (nunca dejes que se cubra completamente el pollo). Pela los tomates y pártelos en trozos y añádeselos a pollo junto con la hoja de laurel, dejando que cueza a fuego fuerte durante unos 20 a 25 minutos (si ves que se seca añádele el resto del champán). Cuando falten unos 5 minutos para el tiempo de cocción añádele la nata y déjalo acabar de cocer a fuego lento.

Autor: