



<https://www.mepillasquisando.com>



## POLLO CON SETAS



### INGREDIENTES:

- 1 Pollo.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 1 Vaso de Caldo de Carne.
- ½ kg. de Setas o Níscalos.
- 2 Cucharadas de Perejil picado.
- 1 Cucharada de salsa de Tomate.
- Un poco de harina
- Sal y aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Picamos las setas y reservamos. Cortamos el pollo en trozos y la pechuga en cuatro partes. Sazonamos y rebozamos los pedazos en harina. Se van dorando los trozos de pollo en una sartén con aceite a fuego vivo pero no demasiado fuerte. Luego se van colocando en una cazuela que tape bien. Se añade a la sartén el aceite restante y se echan los ajos muy picados. Cuando estén dorados, se rehogan las setas durante 15 minutos, les añadimos el vino, el caldo, el tomate y parte del perejil. Mezclamos todo bien y lo echamos por encima del pollo. Tapamos y dejamos cocer durante media hora en la cazuela. Si queremos espesar, se deshace una cucharada de maicena y se deja cocer durante 5 minutos. Luego servimos, espolvoreado con el resto de perejil picado. Podemos acompañar con unas patatas fritas o arroz blanco.

<https://www.mepillasquisando.com>