



<https://www.mepillasquisando.com>



## POLLO A LA CERVEZA



### INGREDIENTES:

- 1 Pollo.
- 2 Botellines o latas de Cerveza.
- ½ Cebolla.
- 2 Dientes de Ajo.
- 4 Zanahorias.
- 1 Cucharada de Maicena.
- 50 gr de Mantequilla.
- 1 Pizca de Estragón.
- Harina.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Cortamos el pollo en trozos. Pelamos los ajos y dejamos enteros. Ponemos aceite en una sartén y echamos los ajos. Cuando estén fritos, sacamos y echamos en un mortero para machacarlos. Rebozamos el pollo con la harina y doramos sin que llegue a freírse. Los trozos ya dorados se escurren y se ponen en una cacerola. En el aceite que queda en la sartén, se echa la cebolla y doramos. Después, una vez escurrida echamos por encima del pollo. Cortamos las zanahorias en rodajas y cocemos durante un cuarto de hora. Pasado este tiempo, echamos en la cazuela, añadiendo también la cerveza y el ajo machacado, la pimienta, el estragón y la sal. Dejamos que cueza bien tapado durante unos 45 minutos. Cuando está tierno, mezclamos la mantequilla con la maicena, y echamos en pequeñas porciones sobre el pollo. Si se quedase con poco líquido, se le puede añadir un poquito de caldo o agua, dejándolo cocer 5 minutos más. Puede servirse con patatas al vapor, puré de patata, arroz blanco o, simplemente, patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>