



<https://www.mepillasquisando.com>



1097 - POLLO CON ALCACHOFAS DE ÁNGELES



INGREDIENTES:

- 4 Cuartos de Pollo.
- 8 Alcachofas.
- 1 Cebolleta.
- 1 Ajo.
- 1 Cucharada Maicena.
- ½ Vasito de Vino blanco.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Cortamos el pollo en trozos y sazonamos. Echamos en una sartén un chorrito de aceite y sellamos el pollo, sacamos y reservamos. En ese mismo aceite sofreímos la cebolleta y el ajo. Limpiamos las alcachofas y cortamos, dejando solo lo tierno. Ponemos la carne en una cazuela y añadimos la cebolla, el ajo y las alcachofas. Añadimos el vino y dejamos unos minutos para que evapore el alcohol. Cubrimos todo con agua. Tapamos la cazuela y dejamos cocer a fuego medio durante 40 minutos. En una sartén aparte ponemos un par de cucharadas de aceite y tostamos un poco la maicena. Añadimos un poco de caldo del guiso a la sartén y mezclamos bien. Añadimos esta mezcla a la cazuela y con movimientos suaves, movemos la cazuela para que se espese un poco la salsa. Mantenemos al fuego unos minutos y dejamos reposar un par de minutos con la cazuela tapada. Acompañamos con patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>