



<https://www.mepillasquisando.com>



1113 - POLLO AL COÑAC



INGREDIENTES:

- 1 Pollo.
- ¼ Kg. de Guisantes.
- 60 gr. de Mantequilla.
- 200 gr. de Champiñones.
- 1 Copa de Coñac.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 4 Cucharadas de Aceite de oliva.
- 1 Cebolla.
- 2 Vasos de Caldo de Carne.
- 1 Cucharada de Tomate concentrado.
- Sal

ELABORACIÓN:

Limpiamos bien el pollo, sazonomos y le echamos el coñac por dentro que penetre por todos lados. Lo colocamos en una fuente de horno, junto con el aceite y la cebolla cortada. Metemos al horno más bien fuerte duran te una hora. Transcurrida la mitad de ese tiempo, le damos la vuelta para que se dore por igual. Pasada la hora, echamos el vino blanco y dejamos 10 minutos más. Sacamos del horno y ponemos en una cazuela bien tapada. Mientras se hace el pollo, se cuecen los guisantes con los champiñones enteros. Cuando estén tiernos, rehogamos en la mantequilla, echando primero los champiñones y, cuando éstos se hayan dorado, los guisantes. Se sazonan y se sirven con el pollo. La salsa se hace poniendo el cacillo de caldo y el tomate concentrado en la fuente de horno donde se asó el pollo y dejando que cueza 5 minutos. Se cuela y se sirve en la salsa.

<https://www.mepillasquisando.com>