



*Vitalia*

para comer como en casa

Pollo al vino tinto



## Ingredientes (10 personas)

-2 kilos de contramuslo deshuesado de pollo

### Para la marinada:

-2 botellas de un buen vino tinto, 1 litro de caldo de ave, 2 puerros, 2 cebolla, 1 rama de apio, 4 dientes de ajo, 2 zanahorias, hierbas provenzales, pimienta

-Laurel, romero, tomillo, un vaso de coñac

### Para la guarnición:

-15 champiñones, 300g de bacon, 4 zanahorias, 4 cebollas tiernas o chalotas

### Además:

-60g de harina y 60g de mantequilla, pimienta negra, aove

# Pollo al vino tinto

 2h + 12h de marinado

## Elaboración

1-Marinar 12 horas el pollo con los vegetales picados gruesos, las hierbas provenzales, pimienta y el vino tinto. Después, colar y dejar escurriendo para que quede seco.

2-En una cazuela amplia con aceite de oliva muy caliente, dorar el pollo con los vegetales. Cubrir del líquido de la marinada y cocinar 1 hora y media a fuego suave. Retirar el pollo, desechar los vegetales colando el caldo y presionando muy bien para sacar la sustancia. Volver a juntar caldo y pollo.

3-Dorar el bacon en dados en una sartén. Agregar las zanahorias, los champiñones y seguir dorando. Cuando estén listas, añadir la cebolleta picada, terminar y verter en la cazuela con el pollo y la salsa. Espesar con una mezcla de mantequilla derretida y harina a partes iguales cocinada en un cuenquito en el microondas durante 2 minutos. Cocinar 20 minutos más antes de servir.

Accede a [todas nuestras recetas:](#)

