Pollo al Vermut (Recetas de cocina)

26, abril

¡Hola! ***Hoy te explicamos cómo elaborar un riquísimo Pollo al Vermut.***

Una receta relativamente fácil de hacer, rápida y con un coste contenido.

Antes de seguir, te dejamos con las recetas que ya tenemos publicadas en nuestro blog:

1. **Ensalada de tomate con Vinagre**

2. **Cupcakes al Pedro Ximénez**

3. **Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez**

4. **Carrilleras de cerdo al vino blanco Amontillado**

5. **Peras al Vino Tinto**

6. **Fresas al Pedro Ximénez**

7. **Pestiños Caseros al Vino Blanco**

8. **Salmorejo Cordobés**

9. **Pollo al Vino Blanco**

10. **Solomillo de cerdo al Vino Tinto**

11. Espaguetis con ajo, aceite y guindilla

12. Mejillones al Vino Blanco

Esperamos que te resulten de interés.

Ingredientes para 4 personas

8 contramuslos de pollo.

Harina.

150 ml de Vermut Rojo, ***puedes utilizar nuestro Vermuth Rojo haciendo*** clic aquí***.***

200 ml de caldo de pollo, puedes hacerlo tú, guardando un poco del cocido que hiciste ayer o comprarlo directamente hecho en tu tienda.

1 cebolla mediana.

1 zanahoria mediana.

3 dientes de ajo.

1 hoja de laurel.

Perejil picado.

Aceite de Oliva Virgen Extra que ***también te recomendamos utilizar alguno de nuestra gama haciendo*** clic aquí***.***

Pimienta negra.

Sal.

Preparación

1. Lavamos bien los 8 contramuslos de pollo, les echamos una poca de sal y pimienta (como siempre decimos, mejor quedarse cortos y luego añadir si es necesario), a continuación, los pasamos por harina. Para ello, echamos en un plato hondo un poco de harina y los empapamos bien uno a uno.

2. Ponemos una sartén mediana-grande a fuego fuerte, añadimos un buen chorreón de Aceite de Oliva Virgen Extra que bañe todo el suelo y cuando este caliente, añadimos los contramuslos, los doramos, por un lado y otro, sacamos y reservamos. (Si no caben en una vez todos, puedes hacerlo en dos veces).

3. Cortamos en láminas los tres dientes de ajo y cortamos en juliana la cebolla y la zanahoria.

4. En la misma sartén que hemos utilizado para dorar el pollo y aprovechando el mismo aceite, rehogamos los 3 dientes de ajo, la cebolla y la zanahoria que ya tenemos preparada durante 5 minutos a fuego medio.

5. A continuación, incorporamos los contramuslos que previamente habíamos apartado y le añadimos una hoja de laurel y los 150ml de Vermut Rojo, lo dejamos hasta que se evapore el alcohol.

6. Justo después, añadimos los 200ml de caldo de pollo, tapamos y dejamos durante 30 minutos a fuego lento todo el conjunto.

7. Por último, espolvoreamos perejil picado para emplatar. Servimos la carne con su salsita.

En menos de una hora, tienes un plato diferente, sencillo y muy rico.

Maridaje

.

Nuestro Vermouth Rojo tiene un sabor dulce e intenso con un ligero toque amargoso que puede combinar muy bien con este pollo al Vermut.

Esperamos que te haya gustado la receta de hoy y te dejamos con un excelente vídeo de Saca el Cucharón en el que se explica todo el proceso en menos de 2 minutos de forma muy visual. Recomendamos que te suscribas a su canal de YouTube haciendo clic aquí***.***
¡Un saludo!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

Por ***Rafael Espejo****.*

Comentarios