
Pollo al vino blanco (Recetas de cocina)

27, agosto



¡Hola! Hoy traemos a nuestro blog una receta algo más laboriosa de lo habitual, **pollo al vino blanco, una receta ideal para reactivar fuerzas después de las merecidas vacaciones de verano.**

Antes de seguir, te dejamos las recetas que ya hemos publicado en nuestro blog:

1. [Ensalada de tomate con Vinagre](#)
2. [Espaguetis con ajo, guindilla y Aceite de Oliva Virgen](#)
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. [Solomillo de cerdo al Vino Tinto](#)
10. [Cupcakes al Pedro Ximénez](#)
11. [Pollo al Vermut](#)
12. [Mejillones al Vino Blanco](#)

Ingredientes para 4-6 personas

- 3 dientes de ajo medianos.
- 1 cucharada sopera de perejil.
- 1 cucharada sopera de orégano.
- 1 cucharada sopera pimentón dulce.
- 1 cucharada pequeña de sal.

-
6. Una pizca de pimienta.
 7. 250 ml de agua.
 8. 250 ml de vino blanco que bien puedes utilizar **nuestro vino blanco para cocinar Guisovin. Cómpralo haciendo clic [aquí](#).**
 9. 4 cucharadas soperas de vinagre que bien puedes utilizar **nuestro Vinagre de vino La Aurora. Cómpralo haciendo clic [aquí](#).**
 10. 1 kilo y medio de pollo aproximadamente.
 11. 5 patatas medianas.
 12. 1 cebolla mediana.
 13. Sal y pimienta al gusto.
 14. 6 dientes de ajo medianos.
 15. 4 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra que bien puedes utilizar **nuestro Aove La Aurora. Cómpralo haciendo clic [aquí](#).**
 16. 1 cucharada sobera de maizena.

Preparación

Comenzamos con la elaboración del majado.

1. Añadimos a un bol o a un jarro los siguientes ingredientes: los 3 dientes de ajo medianos, 1 cucharada sobera de perejil, 1 cucharada sobera de orégano, 1 cucharada sobera de pimentón dulce, 1 cucharada pequeña de sal (siempre hay tiempo de añadir), una pizca de pimienta, 250 ml de agua, 250 ml de vino blanco y 4 cucharadas soperas de vinagre. A continuación, lo trituramos bien con una batidora hasta que quede lo más fino posible.

2. En una fuente tenemos preparado el kilo y medio de pollo, cortado en trozos, lavado y listo para cocinar. Le añadimos el majado hasta que cubra al completo todos los trozos de carne, lo tapamos y dejamos macerar en la nevera de 3 a 4 horas.

3. Ahora vamos a preparar la guarnición. Cortamos las 5 patatas medianas en rodajas gruesas. Cortamos la cebolla mediana en juliana. Lo vertemos todo en un bol. Le añadimos también los 6 dientes de ajo medianos. Las 4 cucharadas soperas de Aceite de Oliva Virgen Extra, sal y pimienta a nuestro gusto (mejor quedarse cortos que pasarse, siempre hay tiempo de añadir). Removemos todo el conjunto bien.

4. A continuación, pasamos la guarnición a la bandeja de horno que va a servir de base para el pollo. Extendemos bien toda la guarnición para que cubra toda la bandeja y añadimos los trozos de pollo con la piel hacia arriba que han estado macerando en la nevera con el majado durante 4 horas. Rociamos con un cazo parte del majado para que la carne y la guarnición absorban sabores. Introducimos en el horno a 200º grados arriba y abajo durante 40 minutos.

5. Cada 10 minutos aproximadamente sacamos la bandeja del horno y mojamos con el majado

sobranste el pollo para que este no se reseque. En los últimos 10 minutos no le añadimos más majado para que la piel del pollo quede crujiente.

6. Después de los 40 minutos, reservamos el pollo y la guarnición. Con el sobrante del majado que tenemos en la fuente más el que hay en la bandeja del horno, vamos a elaborar una salsa. Vertemos el resto del majado de la fuente en un vaso y añadimos la cuchara sopera de maizena. Removemos bien el contenido. Mientras, hemos puesto a fuego fuerte la bandeja con el sobrante del cocinado, una vez empieza a hervir, añadimos el contenido del vaso poco a poco sin parar de remover. Una vez hayamos vertido todo el contenido, probamos el punto de sal y si está a nuestro gusto, ya tenemos lista la salsa para emplatar.

7. Toca emplatar a gusto de cada un@.

Una receta que en principio puede asustar por la cantidad de ingredientes que necesita pero que en la practica no resulta muy difícil de elaborar.

Maridaje

Para este plato te recomendamos nuestro Fino Amanecer, un vino que complementará y realzará sabores. Puedes comprarlo haciendo clic [aquí](#).

Esperamos que te haya resultado de ayuda nuestras indicaciones sobre como preparar pollo al vino blanco y te dejamos un vídeo tutorial de Recetas de Casa LM en el que explica todo el proceso paso a paso. Suscríbete a su canal 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