

Receta de Pollo a la Cerveza con Albahaca

25 Nov 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de pollo que es muy facilita de preparar y queda un plato exquisito para toda la familia, espero que os guste.

Ingredientes

- Pollo troceado (un kg o más según comensales)
- Aceite de oliva
- Cerveza Sandy (un botellín)
- Cebolla (una grande)
- Laurel (dos o tres hojas)
- Albahaca fresca o seca

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con un poco de aceite de oliva
2. Cuando esté caliente echar el pollo y dejar que se dore por todos los lados
3. Añadir la cebolla bien picadita, el laurel, un poco de sal y la albahaca picada y dejar que se refría un poquito la cebolla
4. Echar el botellín de cerveza y dejar cocinando unos treinta minutos aproximadamente
5. Servir caliente y acompañado de unas patatas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!