Receta de Pollo Rustido

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy que celebramos el día de la Constitución, os dejo una riquísima receta que os gustará a tod@s, es fácil de preparar y muy rica de comer.

Ingredientes

- Un pollo partido en trozos, o muslitos de pollo
- Tomate (uno entero)
- Canela en rama (una rama)
- Coñac (una copa)
- Cebolla (una cortada en juliana)
- Ajos (dos dientes sin pelar)
- Laurel (una o dos hojas)
- Aceite de oliva (medio vaso)
- Agua (uno o dos vasos)

Modo de Preparación

1. Poner el aceite a calentar en una cacerola con el fuego muy fuerte
2. Cuando esté bien caliente, echar el pollo y dejar que se dore bien por todos lados
3. Sin bajar el fuego, echar la cebolla y dejar que se cueza hasta que coja un color marrón que parezca quemado
4. Con la cebolla cocida, añadir el coñac y dejar que evapore el alcohol unos minutos
5. Añadir entonces el laurel, los ajos sin pelar, el tomate entero, la canela y el agua
6. Bajar el fuego al mínimo, tapar la cacerola y dejar cocer unos 20 minutos y.....buen provecho!!!