

Receta de Pollo con Verduras

12 Ago 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de **Pollo con Verduras**, este tipo de recetas de pollo son fáciles de preparar y se convierten en ricos platos ideales para toda la familia, además suelen gustar mucho a los niños.

Ingredientes

- Pollo troceado (muslos o contramuslos 2/4 piezas)
- Zanahorias (una o dos)
- Calabacín (uno mediano)
- Queso rallado parmesano (una cucharadita)
- Laurel (una o dos hojas)
- Romero (un poquito)
- Harina (una cucharada)
- Caldo vegetal (medio litro)
- Brandy
- Aceite de oliva
- Sal
- Cebollino (opcional)

Modo de Preparación

1. Enharinar las piezas de pollo y dorarlas por todos los lados en una sartén o cacerola honda con un poco de aceite de oliva
2. Añadir una copa de brandy y dejar que evapore
3. Cortar el calabacino y las zanahorias en rodajas y añadirlas al pollo
4. Echar el laurel, el romero, un poco de sal y el caldo vegetal
5. Tapar y dejar a fuego suave unos treinta minutos, removiendo y controlando el caldo
6. Retirar el laurel y batir una parte de las verduras con el queso parmesano rallado y una cucharada de aceite
7. Colocar en el plato la crema preparada y encima poner el pollo y al lado las verduras restantes
8. Espolvorear con cebollino picado, servir y....buen provecho!!!