

Receta de Pollo con Chocolate

27 Dic 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **Pollo con Chocolate**, seguro que os parece raro usar el chocolate con el pollo, pero os diré que es un plato muy rico y seguro que vuestra familia queda encantada.

Ingredientes

- Pollo troceado (uno)
- Cebolla (una)
- Ajos (tres dientes)
- Tomillo y romero (unas ramitas)
- Brandy (un vasito)
- Caldo de ave (1 litro)
- Boniato (uno)
- Aceite de oliva, Sal y Pimienta
- **Para la Picada:**
- Ñora (una)
- Avellanas (unas 20/30)
- Chocolate negro (50 gramos)
- Ajos (un diente)

Modo de Preparación

1. En el mortero preparar una picada con la ñora, las avellanas, el chocolate y el ajo
2. Poner una cacerola al fuego con un poco de aceite de oliva y marcar el pollo troceado, después de marcado reservar en una fuente
3. En la misma cacerola, refreír la cebolla junto al tomillo y el romero
4. Añadir el pollo y mojarlo con el brandy, dejar que evapore el alcohol y añadir el caldo de ave
5. Dejar que cueza unos quince o veinte minutos
6. Echar el boniato pelado y cortado en daditos, dejar unos quince minutos más
7. Antes de finalizar la cocción, añadir la picada preparada y remover bien, dejar unos minutos más para que se mezclen los ingredientes
8. Servir caliente y....buen provecho!!!