

Receta de Muslos de Pollo Al Vino Tinto

22 Abr 2014



Buenos días, de las muchas maneras de preparar el pollo, ésta que os dejo para hoy, es una de las más ricas y sabrosas y espero que sea de vuestro agrado.

Ingredientes

- Muslos de pollo sin piel (cantidad según comensales)
- Caldo de pollo (un brik de 1 litro)
- Vino tinto (dos vasos)
- Zanahorias (200 grs.)
- Una cebolla grande
- Laurel (dos o tres hojas)
- Champiñones (200 grs.)
- Tomillo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner un poco de aceite de oliva y refreír la cebolla bien picadita y la zanahoria rallada
2. Cuando esté un poco pochadito añadir los muslos de pollo y dejar que se refrían, echar la sal al gusto
3. Añadir el laurel, los champiñones y espolvorear con pimienta negra y un poco de tomillo
4. Echar el vino y el caldo de pollo, y dejar cocer a fuego medio hasta que todos los Ingredientes: estén blanditos
5. Servir caliente y si lo queréis, acompañar de unas patatas fritas