

Receta de Pollo Al Coñac Con Calabacín Rebozado

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una rica receta de pollo que seguro os va a gustar, se trata de Pollo al Coñac con Calabacín Rebozado, está delicioso y es muy fácil de preparar como todas las recetas que os dejo, espero vuestros comentarios aquí en la página de RT.

Ingredientes

- Pollo troceado sin piel (cantidad según comensales)
- Hígado de pollo (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Ajos (cinco o seis dientes con piel)
- Perejil y sal
- Coñac (un vasito)
- Calabacín
- Harina
- Huevo batido (uno o dos)

Modo de Preparación

1. Poner aceite en una sartén y cuando esté caliente echar el pollo a freír previamente sazonado
 2. Una vez frito y doradito, poner en una cacerola sin el aceite
 3. Freír el hígado del pollo en el aceite y dejar que quede crujiente, sacar y reservarlo
 4. Freír los ajos con la piel y cuando estén dorados, poner en el mortero quitando antes la piel, y añadir el perejil y el hígado, machacarlo todo bien hasta que quede una pasta
 5. Echar el majado encima del pollo y añadir el aceite sobrante de freír el pollo y agua suficiente para que el pollo quede casi cubierto y cocer a fuego medio unos 25 minutos
 6. Rebozar lonchas de calabacín en harina y huevo y luego freír y servir colocado junto al pollo
-