

Receta de Pollo Con Pasas Y Canela

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para comenzar este mes de Abril y como sé que algun@s les encanta el pollo en todas sus formas de preparación, hoy os dejo esta rica receta.

Ingredientes

- Pollo troceado (de 1kg.aproximadamente)
- Cebolla (una mediana)
- Uvas pasas (un vaso pequeño)
- Whisky (un vaso mediano)
- Nata de cocinar (200ml)
- Canela molida (una cucharadita)
- Aceite
- Sal
- Agua

Modo de Preparación

1. Poner las pasas en remojo con el whisky el día de antes
2. En una cacerola baja o paellera, poner aceite de oliva y freír los trozos de pollo previamente salados, dejar que se doren bien por todos lados, reservarlos
3. En el mismo aceite refreír la cebolla bien troceadita y dejar que se poche a fuego lento, removiendo de vez en cuando para que no se pegue
4. Añadir las pasas y remover unos minutos
5. Echar el pollo y dejar a fuego lento y removiendo con cuidado unos 15 minutos
6. Añadir la canela, remover y después echar el whisky, dejarlo unos diez minutos más
7. Echar uno o dos vasos de agua y dejar a fuego lento unos veinte minutos , después incorporar la nata y ligar haciendo vibrar la cacerola, agarrándola por las asas
8. Apagar el fuego ylisto para comer este riquísimo pollo!!!!