MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Pollo guisado con ciruelas y piñones

30min · 4 raciones · 558 kcal

Ingredientes

- Jamoncitos de pollo
- Ajo
- Puerro
- Cebolla
- Tomate
- Sal
- Pimienta
- Canela
- Laurel
- Aove
- 1 vaso de vino blanco
- 1 vasito de brandy
- Caldo o agua
- Ciruelas
- Piñones

Elaboración

1. Salpimentamos los jamoncitos de pollo y los marcamos en una sartén con aove
2. En una cazuela rehogamos el ajo, puerro, cebolla y tomate junto con las especias: sal, pimienta, canela y laurel
3. Incorporamos los jamoncitos, echamos el vino blanco y brandy, dejamos que evapore el alcohol unos minutos y cubrimos con caldo o agua hasta cubrir
4. Dejamos 30 minutos a fuego bajo-medio con la tapa puesta para que se termine de hacer el pollo
5. Pasado el tiempo, incorporamos las ciruelas picadas y piñones, damos un pequeño hervor durante 5 minutos

POR RACIÓN | 29 g Proteínas | 31 g Grasas | 17 g Hidratos | 2,8 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy