

Teléfono: 91 517 14 74 | cliente@montepinoseleccion.es



Pollo de Corral Escabechado

Receta del Hotel Rural Los Ánades

Ingredientes: (para 1 pollo grande)

- 1 Pollo de corral cortado en trozos grandes.
- 2 Cebollas.
- 20 Granos de pimienta negra.
- 3 Hojas de laurel.
- 8 Dientes de ajo.
- Pimienta blanca molida.
- 1 Vaso de Caña de vinagre.
- 1 Vaso de Caña de aceite de 0.4º
- Sal

Preparación:

Limpia el pollo, dejando los trozos con piel y sazónalo con sal y pimienta.

En una sartén, doramos el pollo con el aceite del vaso, por todos los lados.

Cuando esté bien rehogado, lo ponemos en una cacerola junto con los dientes de ajo, la cebolla cortada en juliana, el laurel, la pimienta y el vinagre. Lo cubrimos todo con agua.

El pollo debe cocer hasta que esté bien tierno y la carne se despegue del hueso.

Este pollo se conserva en la nevera más de 15 días.

Cómo mejor sabe es tibio, a temperatura ambiente.

NUESTROS CENTROS

Avda. Ciudad de
Barcelona, 148
28007 Madrid
Tel. 91 502 05 94

Paseo Dr. Vallejo Nájera,
47-49
28005 Madrid
Tel. 91 365 28 09

Paseo Dr. Vallejo Nájera,
42
28005 Madrid
Tel. 91 517 16 11