

Pollo a la marenga

Ingredientes

- 1 pollo tierno (de unos 1-1-2 kilos), partido en 4 pedazos
- 1-2 taza de aceite de oliva
- 3 cucharadas de coñac
- 1 cebolla mediana, picada
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de vino blanco seco
- 1 cubo de bouillón de pollo
- 1-4 de taza de puré de tomates
- 3 ramitas de perejil
- 1 pizca de tomillo seco
- 1 hoja de laurel, pequeña
- 200 gramos de hongos frescos rebanados
- 1 taza de crotones de pan tostado

Direcciones

- Se rocían los pedazos de pollo, incluyendo los menudos, con sai y pimienta.
- En una sartén grande y gruesa se calienta el aceite y se doran los pedazos de pollo por ambos lados.
- Aparte, en una olla pequeña, se calienta el coñac
- Se vierte sobre el pollo que está en la sartén y se enciende.
- Después que se apague el fuego, se sacan de la sartén los pedazos de pollo y se dejan aparte.
- Se pone la cebolla picada en la sartén y se dora ligeramente.
- Se rocía la harina por encima y se revuelve para mezclarla bien.
- Se le agregan gradualmente, un ingrediente a la vez y revolviéndose constante mente, el vino, el cubo de bouillón disuelto en 1-2 taza de agua caliente, el puré de tomate, el perejil y el tomillo seco y la hoja de laurel.
- Después que la sal se haya adquirido una consistencia suave, se le agregan de nuevo las presas de pollo.
- Se tapa la sartén y se deja cocer a fuego lento hasta que el pollo esté casi tierno, (toma de unos 45 a 60 minutos, según el pollo).
- Se le añaden los hongos rebana dos y se sigue cocinando, con la sartén tapada, durante unos 10 a 15 minutos más.
- Al servirlo, se adorna con crotones de pan tostado y más perejil picado.
- Sírvalo en bandeja plana.
- La para 4 porciones.

