



<https://www.mepillasquisando.com>



## Pollo a la cocotte

RACION PARA 4 PERSONAS

## POLLO A LA COCOTTE

RACION PARA 4 PERSONAS

### RECETA

- POLLO.**— Se limpia bien un pollo de unos 850 gramos aproximadamente.
- COCOTTE - (CACEROLA).**— Se echa una cucharada de aceite y otra de manteca en la “cocotte” (cacerola) dejándolo calentar. Seguidamente se coloca el pollo ENTERO dentro de la misma.
- VERDURAS.**— A continuación se añade al pollo y en crudo, una docena de cebolletas enteras y dos zanahorias partidas en rodajas gordas.
- CHAMPIÑÓN.**— Como el tronco del champiñón tiene mucha arena incrustada en la raíz, éstos se cortan por la mitad del tronco y se lavan en varias aguas hasta que queden bien limpios. Seguidamente se añaden enteros en la “cocotte” un cuarto kilo de los mismos. (Si no se dispone de champiñón fresco utilizaremos un bote en conserva. Estos vienen preparados.)
- JEREZ.**— Se rocía el pollo que tenemos en la “cocotte”, con dos cucharadas de vino jerez seco.
- SAL Y PIMIENTA.**— Sazonar todo ello con sal y pimienta según gustos.
- TIEMPO.**— Téngase BIEN TAPADA y a fuego lento la “cocotte” durante hora y cuarto. De vez en cuando dése una vuelta al pollo rociándolo con su jugo.
- PRESENTACION.**— Pasada la hora y cuarto, se retirará el pollo y se trinchará según gráfico. Se colocará en una fuente, juntamente con el jugo, las verduras y champiñones.



<https://www.mepillasquisando.com>