

Receta

17. Pollo al Brandy con Romeo S.



Duración

?



Web

XxX



Dificultad

2 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 4 Muslitos de Pollo
- 200 ml Brandy
- 200 ml Caldo
- Romero
- 20 gr Azúcar Moreno
- 130 gr. Cebolla
- 35 gr. Ajos
- 20 gr Piñones
- Sal
- Pimienta

Preparación

- 1.-** Salpimentar carne, marcar a fuego fuerte y reservar.
- 2.-** Sofreír cebolla en la misma cazuela, añadir ajo, piñones y brandy. Flamear fuera de la campana. Menear hasta que se apague el fuego.
- 3.-** Añadir pollo, azúcar, caldo, sal y pimienta. Fuego medio bajo 45 minutos.
- 4.-** A mitad de tiempo añadir romero y reposar al final 30 minutos.



Consejos: