

POLLO EN SALSA DE VINO CON UVA ALBARIÑO



Ingredientes

2 dientes de ajo
100 ccs de caldo de ave
1 pollo, de cuatro kilos
150 g de cebollitas escalonia
100 g de champiñones
2 ramitos de estragón
1/2 cucharadita de harina
80 de mantequilla
1/2 litro de crema líquida
2 cucharadas de perejil picado
1/2 cucharadita de pimienta blanca
1 cucharadita de sal
100 ccs de vino
1/2 litro de vino de Alvariño

Preparación

Cortar las alas al pollo y pelar las cebollitas.
Poner a cocer las cebollitas en un 1/4 de litro de agua con sal durante 30 minutos.
Lavar el pollo y secarlo. Luego, cortarlo en trozos.
Pelar los ajos y picar finamente el estragón.
En una cazuela, calentar la mitad de la mantequilla y dorar en ella el pollo troceado.
Luego, añadir sal, pimienta, cebollitas, ajos, estragón, champiñones, el vino y el caldo de ave y dejar cocer, a fuego medio, durante 90 minutos, aproximadamente.
Más tarde, destapar la cazuela y cocer 20 minutos más a fuego fuerte.
Añadir la crema

