

Pollo Victoriano

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

0

1 Pollo — limpio

Sal

Aceite oliva

4 Puerros

Hinojo

Cilantro

1 vaso/s Vino blanco

ELABORACIÓN

Cortar el pollo a cuarto y ponerlo a asar en el horno en una cazuela.

Cuando empiece a dorar añadir por lo alto aceite de oliva, los puerros cortados muy picaditos las ramas de hinojo y el cilantro.

Dejar que dore un poco más y tapar la cazuela de barro que tenemos dentro del horno y dejar cocer tapado al menos treinta minutos más.

Una vez este bien cocido destapar la cazuela añadir el vino blanco y dejar hasta que hierva.

Sacar del horno poner sobre una fuente los cuartos de pollo pasar por un chino la salsa y ponerla encima de los cuartos de pollo.