

Pollo Victoriano

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.