



FRICASÉ DE POLLO A LA PIMIENTA

INGREDIENTES

4 muslos de pollo
150 g de champiñones
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 rama de apio
1 zanahoria
1 cuch. de pimentón ahumado
200 g de vino blanco
600 g de caldo de ave
100 g de nata
2 yemas de huevo
Romero
Laurel

• ADEMÁS •

Sal
Pimienta negra en grano
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Salpimienta los muslos y dóralos en una cazuela amplia con un chorrito de Aceite de oliva virgen extra a fuego medio-alto hasta que tomen color. Retira y reserva.

En esa misma grasa, pocha la cebolla, el ajo, el apio y la zanahoria picados con una pizca de sal. Añade el pimentón ahumado, unos granos de pimienta, el romero y el laurel y cocina suavemente hasta que las verduras estén tiernas.

Devuelve el pollo a la cazuela, vierte el vino blanco y deja evaporar durante 2 o 3 minutos.

Añade el caldo de ave caliente, tapa y cocina a fuego medio-bajo durante 25 o 30 minutos, hasta que el pollo esté muy tierno. Mientras tanto, dora los champiñones en cuartos en una sartén aparte.

Retira la cazuela del fuego. Mezcla la nata con las yemas y un poco de caldo caliente para templarlas e incorpora a la cazuela sin que llegue a hervir para que la salsa ligue sin cuajarse. Ajusta de sal y pimienta, añade los champiñones y termina con abundante perejil picado. Deja reposar 5 minutos antes de servir.

bonArea