

Pollo a la canela

por gijonilla



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Aves y caza

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

1 pollo de 1,5kg
1 cucharada de canela en polvo
4 ajos
1 vaso de vino tinto
1 cucharada de perejil picado
3 cucharadas de aceite
1 cucharadita de harina
Agua
Sal
Pimienta

Preparación

- Troceamos el pollo y lo sofreímos en aceite.
- Una vez dorado añadimos los ajos enteros, el perejil y la harina.
- Rehogamos 2 minutos y cubrimos con agua. Dejamos cocer a fuego suave 20 minutos.
- Añadimos la canela y vino tinto y dejamos cocer 10-15 minutos hasta que esté hecho.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/338122/pollo-a-la-canela/>