

Pollo a la cerveza

por Beldi



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Carnes y derivados

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

1 pollo
2 cebolletas
2 ajos
2 pimientos verdes
3 patatas
1 vaso de caldo
1 vaso de cerveza
Unas hebras de azafrán
Harina
Aceite de oliva
Sal
Pimienta

Preparación

1. En una olla con un chorrito de aceite, rehogamos las cebolletas picadas y los ajos cortados en láminas.
2. Añadimos una cucharada de harina, y sin dejar de remover, agregamos poco a poco la cerveza y el caldo. Reservamos.
3. Echamos las hebras de azafrán y dejamos que reduzca a fuego suave.
4. Troceamos el pollo, los sazonamos, los harinamos y los echamos en una sartén con aceite. Antes de que terminen de hacerse echamos a la salsa reservada, y guisamos durante 25 minutos
5. En otra sartén aparte, freímos las patatas y los pimientos todo bien troceado.
6. Servimos el pollo acompañado con las patatas.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/99634/pollo-a-la-cerveza/>