

Escabeche de pollo

- **Producto a utilizar:** Cacerola 24 cm Terra
- **Función:** Horno Carnes
- **Porciones:** 4

Ingredientes:

- 2 un. pechuga pollo
- 2 un. Pata muslo pollo
- 3 un. diente de ajo aplastados
- 2 un. hoja de laurel
- 1 cda. pimienta negra en grano
- 3 un. cebolla en juliana
- 3 un. zanahoria en láminas finas
- 1 taza aceite neutro
- 1 taza vinagre alcohol
- c/n sal
- c/n pan tostado para servir
- c/n perejil picado



Procedimiento:

Calentar la cacerola con un poco de aceite y dorar los trozos de pollo de ambos lados. Agregar la zanahoria, la cebolla, la pimienta, el laurel, el ajo y salar. Cocinar unos minutos. Añadir el aceite y el vinagre, tapar y cocinar a fuego bajo durante 40' aproximadamente, hasta que el pollo esté tierno. Servir con pan tostado y decorar con perejil picado.