



Marsala

Pollo al verdeo



4 porciones



1 h 20 min



Función Horno
Carnes

INGREDIENTES

1 un. pollo entero trozado
1 un. cebolla
4 un. cebolla verdeo
2 un. dientes de ajo
200 cc. vino blanco
500 cc. crema de leche
2 cdas. orégano
1 cda. ají molido
4 cdas. aceite oliva
c/n sal y pimienta negra

PREPARACIÓN

Cortamos la cebolla en juliana y picamos la cebolla de verdeo y el ajo. Reservamos la parte verde de la cebolla de verdeo para el final de la cocción.

Precalentamos la Cacerola 5' a fuego máximo. Sellamos los trozos de pollo para que se doren 10' de cada lado y los retiramos. Agregamos aceite de oliva, la cebolla, la parte blanca de la cebolla de verdeo y el ajo y cocinamos 10'.

Volvemos a colocar el pollo en la Cacerola junto con las verduras y agregamos el vino. Cocinamos 20' a fuego bajo.

Añadimos la crema y cocinamos 10' más. Condimentamos con orégano, ají molido, sal y pimienta y antes de servir decoramos con la parte verde de la cebolla de verdeo.