

Pollo a la cerveza con patatas asadas

Subida por antonio el 18/04/2010

Etiquetas: Aves, Pollo, Segundos



INGREDIENTES

- 2 Pollos
- 1 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- Perejil abundante
- Pimiento
- Clavo
- Laurel
- Manteca de cerdo
- 2 Cervezas
- Sal

PREPARACIÓN

Trocear el pollo y salarlo. Freir con manteca, cebolla, ajo machacado y perejil. Añadir pimienta y clavo.

Reogarlo hasta que se dore.

Verter la cerveza con un poco de agua y meterlo al horno a fuego lento hasta consumir la salsa.

Servir con patatas al horno: Poner las patatas enteras con la piel ligeramente cortada y limpias, sobre sal gorda. Después de asadas cortarlas a la mitad y quitar algo del centro, rellenando con bacon muy cortado mezclado con abundante queso rallado y perejil y volver a meter al horno.