

Pollo en escabeche

Subida por antonio el 18/04/2010

Etiquetas: Aves, Pollo, Segundos



INGREDIENTES

- 1 Pollo (1.5 Kg aprox.)
- 1 Vaso de Vino blanco
- 1 Vaso de Vinagre
- 1 Cebolla
- 3 Dientes de ajo
- 2 Hojas de laurel
- 1 Cucharada de Tomillo
- Aceite
- Sal
- 15 ó 20 Granos de pimienta
- 2 Tomates asados

PREPARACIÓN

Trocear y sazonar el pollo. Freir los trozos en abundante aceite, sacarlos, escurrirlos y ponerlos en una cazuela.

En el aceite poner la cebolla troceada y el ajo. Añadir el laurel, el tomillo y la pimienta. Una vez pochado, añadirlo al pollo junto con el vino y el vinagre.

Cocer todo junto durante 30 minutos.

Servir acompañado de los tomates asados y pelados aliñados con sal y aceite.

Se puede comer frío o caliente.