

Pollo en salsa

Subida por antonio el 18/04/2010

Etiquetas: Aves, Pollo, Segundos



INGREDIENTES

Un pollo y medio

Aceite

Laurel

Perejil

1 Vaso de Vino blanco

1 Cebolla

1 Ajo

PREPARACIÓN

Trocear el pollo y quitarle la piel.

En una cazuela poner aceite, el ajo picado, la cebolla en trozos grandes y una hoja de laurel. Cuando la cebolla esté dorada, añadir el pollo y dorar. no importa si el fondo de la cazuela se quema.

Añadir el perejil, el vino blanco y medio vaso de agua hasta cubrir pero sin pasarse.

Dejar cocer hasta que el pollo esté hecho.