

# POLLO A LA CERVEZA

## Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:

- 1 pollo cortado en 8 trozos
- 1 botellín de cerveza negra
- 300 gr de champiñones
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 5 cucharadas de aceite
- 1 cubito de caldo de pollo
- Sal y pimienta en grano

## Preparación:

Paso 1:

Calentar el aceite en una cazuela y formar los trozos de pollo por todos los lados hasta que tomen un bonito color. Retirarlos y reservarlos.

Paso 2:

Pelar y picar el ajo y la cebolla y freirlos en el aceite sobrante de freír el pollo.

Quitar el pedunculo a los champiñones y cortar los en rodajas, añadirlos a la cazuela, añadir también la hoja de laurel, la cerveza y el cubito de caldo desmenuzado. Sazonar con algo más de sal, pimienta y perejil.

Incorporar el pollo, tapan la cazuela y dejar cocer a fuego suave una hora o hasta que el pollo este tierno.

Si se quiere se pueden sacar los trozos de pollo y pasar la salsa por la batidora.