

Pollo salteado al vino de Málaga

Ingredientes:

2 pollos pequeños
1 cebolla
1 ajo
verduras variadas
hierbas aromáticas
harina
vino de los Montes
vino blanco
aceite
sal.

Preparación:

Para el pollo asado empezamos con poner al fuego una cacerola con aceite y se le añade la cebolla pelada y cortada, el ajo troceado y un ramillete de hierbas aromáticas (tomillo, orégano, hierbabuena y romero). Cuando todo esté dorado, se retira del fuego.

Se separan del caparazón del pollo las pechugas y los muslos y se sazonan. A continuación, se pasan por harina y se echan en el recipiente apartado del fuego. Se espolvorean con harina y se les añade el vino de los Montes y el blanco, a partes iguales. Se deja cocer a fuego lento por espacio de un cuarto de hora.

Se cuecen los caparazones de pollo acompañados de algunas verduras (apio, zanahoria, etc.) o de hierbas aromáticas, colando el caldo posteriormente.

Se le agrega este caldo al pollo y se deja cocer alrededor de quince minutos.