



Fricasé de Pollo

#RECETAPOMAR



60

Minutos



Fácil

Dificultad



Porciones

Para 6 personas

INGREDIENTES

- 350 g de crema de leche pomar
- 3 perniles
- 2 pechugas
- 2 cubos de caldo de gallina
- 4 cucharadas de mantequilla
- 2 yemas de huevo batidas
- 2 cucharadas de harina de trigo
- ½ frasco de pequeño de alcaparras
- 1 cebolla cabezona finamente picada
- 1 taza y ½ del caldo con el que se cocino el pollo

LA PREPARACIÓN



1.

Coloque a cocinar el pollo junto con los cubos de caldo de gallina hasta que quedé blando. Una vez cocinado retire los huesos y corte en trozos medianos.

2.

En una sartén al fuego, ponga a derretir la mantequilla.

3.

Cuando la mantequilla se haya derretido coloque a sofreír la cebolla, añada la harina y la taza y ½ en la que se cocino el pollo.

4.

Agregue los trozos de pollo a la preparación y coloque la crema de leche Pomar junto con las yemas batidas y las alcaparras.

5.

Mezcle toda la preparación y viértala en un recipiente que se pueda llevar al horno.

6.

Colocar el horno a precalentar a 350°. Cuando alcance la temperatura llevar el recipiente durante de 10 min.

“Una receta no tiene alma, es el cocinero quien se la da”
- Anónimo

