

# uvesa

# El recetario de **UVESA**

## Receta de pollo

**Raciones:** 2 raciones.

**Temperatura del plato:** Caliente.

**Material necesario:** Cacerolas, cuchillo cocinero, tabla de corte, vasos, cuchara sopera, plato y salsaera.

### Dificultad



### Tiempo



Escanea el código para visualizar el vídeo de la elaboración de la receta



## Jamoncitos de pollo con puerro y nata

### Ingredientes

- 2 jamoncitos de pollo.
- 2 puerros.
- 1 cucharada sopera de harina.
- ½ vaso de vino blanco.
- 1 vaso de agua.
- 1 vaso de nata.
- 8 g. de pimienta negra.
- 1 pizca de pimienta roja.
- Azafrán ó Colorante alimentario al gusto.
- 100 g. de champiñones
- Aceite de oliva Virgen Extra.
- Sal y pimienta al gusto.

### Elaboración

**PASO 1:** Se lavan bien los puerros y se cortan en dados.

**PASO 2:** Se cuecen en agua y sal abundante durante 15 minutos. Una vez cocidos, se escurren y se reservan entre dos

platos, para que no se sequen.

**PASO 3:** En una cacerola se pone un vaso de aceite a calentar. Cuando están en su punto se doran bien los jamoncitos de pollo y se reservan.

**PASO 4:** Se quita casi todo el aceite de la cacerola dejando 4 cucharadas soperas. En ese aceite se cocinan los trozos de puerro. Se rehogan con fuego suave durante 8 minutos.

**PASO 5:** Una vez cocinados, se espolvorean con harina. Se vuelven a poner los jamoncitos de pollo y se rocían con el agua y el vino. Se añaden las pimientas, se tapa la cacerola y se deja cocer hasta que el pollo esté bien hecho.

**PASO 6:** Se añade la nata al guiso y se deja cocer 5 minutos a fuego lento.

**PASO 7:** Lavar, trocear y salpimentar los champiñones para sofreír y añadir al plato.

### Emplatado y observaciones

- Se sirve en un plato liso con una salsaera para servirse al gusto. La salsa se puede espesar al gusto.

