

POLLO AL VINO MOSCATEL CON PASAS

Recetas sin gluten

INGREDIENTES

- 1 kg. de pechugas de pollo
- 1 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- Harina de arroz
- 1 vaso de vino moscatel
- 1 ramillete de perejil
- 75 gr. de pasas sin hueso
- Aceite de oliva para freír
- Agua
- Pimienta molida
- Sal
- Media pastilla de caldo sin gluten
- Clavo
- Canela en rama



ELABORACIÓN

1. Ponemos el aceite a calentar y mientras vamos troceando el pollo.
2. Rebozamos las piezas de pollo en la harina de arroz.
3. Una vez que esté el aceite caliente, freímos el pollo por tandas hasta que se dore.
4. Picamos finamente la cebolla y el ajo y los freímos utilizando una parte del mismo aceite con el que hemos frito el pollo.
5. Vertemos la mitad del vino en el pollo y, una vez consumido el alcohol, se echa agua hasta casi cubrirlo.
6. A continuación, incorporamos el resto de los ingredientes y lo dejamos cocer a fuego medio durante 30 minutos aproximadamente, hasta que el pollo esté tierno.
7. Por otro lado, en un cazo, calentamos el resto del vino con las pasas, sin que lleguen a hervir, mientras se hace el pollo.
8. A continuación se mezcla todo en la cacerola y se extrae el perejil y la canela.
9. Una vez que se sirva con su salsa este plato de pollo al moscatel con pasas está listo para degustar.