Receta de Pollo A La Cerveza Con Coñac

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os dejo esta receta de Pollo a la cerveza con coñac, no os preocupéis por el alcohol porque se evapora todo y queda un guiso riquísimo.

Ingredientes

- Un pollo troceado
- Cebolla (dos medianas)
- Cerveza (un bote)
- Coñac (un vasito)
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner aceite a calentar, y cuando esté templado echar la cebolla picada en trozos a vuestro gusto
2. Cuando esté a medio freír echar el pollo y dejar que se dore
3. Echar un poco de sal y espolvorear con pimienta negra
4. Añadir la cerveza y el coñac y cocer una media hora para que se evapore bien el alcohol
5. Podemos acompañar este plato con unas patatas fritas