



POLLO CON CASTAÑAS Y SETAS

INGREDIENTES PARA 6 COMENSALES

- 1 unidad de pollo troceado
- 400 g de castañas
- 400 g de setas
- 4 unidades de tomates
- 6 unidades de dientes de ajo
- 100 ml de vino blanco
- 10 ml de coñac
- 200 ml de caldo de pollo
- 1 rama de perejil fresco
- 1 rama de romero
- 1 rama de tomillo
- 2 unidades de rebanadas de pan
- 20 g de harina
- 6 unidades de aceite de oliva
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Salpimenta los trozos de pollo, pásalos por harina y dóralos en una cazuela con la mitad del aceite. Retíralos y resévalos.
- Lava las setas, córtalas en trozos medianos y sofríelas en una sartén con una cucharada de aceite, además de 3 ajos y el perejil picados finos. Sazónalas. Sube el fuego, vierte el coñac y deja reducir. Resévalo todo, jugo incluido.
- En otra sartén con una cucharada de aceite , sofríe ligeramente los



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 34.1 g	Grasas 21.2 g
Kcal 506	Proteínas 38.1 g

ajos restantes cortados a láminas, retíralos y fríe las rebanadas de pan. Déjalas escurrir sobre papel absorbente y machácalas en el mortero con los ajos, hasta que obtengas una pasta fina.

- Lava y ralla los tomates, y sofríelos en la cazuela donde has dorado el pollo, hasta que quede una salsa poco espesa (10-15 minutos). Añade la picada, el vino, el caldo y las hierbas, y deja cocer durante 5 minutos más.
- Agrega los trozos de pollo y cuece a fuego bajo durante 45 minutos, con la cazuela tapada. Añade las setas con su jugo y las castañas hervidas previamente y sin piel, y deja cocer 10 minutos más con la cazuela destapada.