



## COQ AU VIN

Para 4 - 6 personas. Nivel de dificultad 2

### COCCIÓN

75 min

170

Turbo

Nivel del horno 2



### INGREDIENTES

12 chalotas

2 dientes de ajo

100 g de zanahorias, peladas

100 g de apio

250 g de champiñones pardos

½ ramillete de perejil

1 ramita de tomillo

1 kg de pollo

Sal y pimienta

1 cucharadita de harina

50 g de mantequilla clarificada

300 ml de vino tinto

500 ml de caldo de pollo

150 g de beicon

1 bote pequeño de cebollitas

1 cucharada harina de maíz

1 cucharada de oporto



## COQ AU VIN

Para 4 - 6 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Pela las chalotas y córtalas en juliana. Pela y pica el ajo. Corta la zanahoria y el apio en dados de 1 cm. Corta los champiñones en cuartos. Selecciona las hojas del perejil y del tomillo. Limpia el pollo, salpimienta y enharínalo.
- 2 Calienta la mantequilla clarificada en un recipiente para horno sobre el fuego de una zona de cocción, y dora el pollo por todas sus caras. Agrega las chalotas, las zanahorias, el apio y el ajo, y dóralos también. Desglasa con vino tinto y reduce el líquido a la mitad.
- 3 Agrega el caldo y llévalo de nuevo a ebullición. Incorpora el perejil, el tomillo, el beicon, los champiñones en cuartos y las cebollitas. Hornea el pollo en el nivel 2, con el programa "Turbo" a 170 °C durante 75 minutos.
- 4 Saca el pollo, mezcla la harina de maíz con un poco de oporto y agrega esta mezcla al líquido para ligar la salsa.

### Presentación

Corta el pollo en 8 trozos con unas tijeras adecuadas para cortar pollo.