



- cocina muy sencilla -

## 0287 HAMBURQUESA DE POLLO

### INGREDIENTES (para 4 personas)

- Pollo (1)
- Cebolla (1)
- Ajo (1)
- Vino fino (1 vaso)
- Caldo de pollo (500 ml)
- Laurel (1 hoja)
- Pimienta blanca en grano
- Sal fina

### ELABORACIÓN

Salpimenta el pollo troceado.

Pon una sartén a fuego lento y dora el pollo un poco, sin que llegue a tomar color.

Retíralo a un plato con papel absorbente.

En el mismo aceite y a fuego lento dora una cebolla y un ajo picado hasta que la cebolla esté transparente, que tampoco se dore en exceso.

Añade el vino y sube un rato el fuego para que se evapore el alcohol del vino.

Retorna el pollo a la sartén y baja el fuego de nuevo.

Añade el caldo y una hoja de laurel, tapa y deja que se haga por unos 35 a 45 minutos a fuego lento.