

Pollo a la scarpetta



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1 hrs. 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pollo-a-la-scarpetta>

Preparación

Hidratar los hongos en el vino tinto. Lavar y secar las presas de pollo, salpimentar. Cortar los ajíes y la cebolla en rodajas muy finas. Acomodar los vegetales como base, en una fuente de horno. Encima, colocar las presas de pollo, espolvorear con todos los condimentos y rociar con el aceite. Llevar a horno fuerte durante 10 minutos. Luego retirar del horno, dar vuelta las presas, agregar los hongos y el vino, el caldo disuelto en poco agua, el laurel (opcional) y, finalmente, el puré de tomates. Llevar a horno, nuevamente, durante 15 minutos. Apagar el horno y colocar sobre las presas la mozzarella rallada. Dejar reposar 5 minutos dentro del horno antes de servir.

Ingredientes

- 1 kgrs. presas de Pollo
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento rojo
- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 lata/s Puré de tomate
- 1/2 vaso Vino tinto
- 1 cubo de Caldo de pollo
- 25 grs. Hongos secos
- 150 grs. Mozzarella rallada
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Plato Principal

