Pollo Guisado con verduras y cerveza

Dificultad:

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 40min
Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/pollo-guisado-con-verduras-y-cerveza

Preparación

Dorar las piezas de pollo salpimentadas en una olla con aceite de oliva. Una vez dorado, añadir las cebollas peladas y cortadas en juliana. Remover con cuidado y esperar a que la cebolla esté transparente. Para preparar las verduras, pelar y picar los dientes de ajo, lavar los champiñones y cortarlos en trozos y pelar y cortar las alcachofas para obtener solo el corazón de las mismas. Partir los corazones por la mitad y cada mitad en 3 o 4 trozos. Agregar las verduras preparadas a la olla; luego añadir los granos de pimienta y las hierbas aromáticas. Mezclar y dejar cocinar durante un par de minutos. Seguido, agregar la cerveza y con el fuego fuerte esperamos a que hierva. Un vez quer hierve, bajarel fuego y dejar cocinar lentamente hasta que casi todo el líquido se haya evaporado. Retirar del fuego, dejar reposar unos minutos y servir.

Ingredientes

- 1 Pollo en piezas
- 2 Cebollas
- 2 diente/s Ajo
- 2 Alcachofas
- 8-10 unidad/es Champiñones
- 1 cucharadita/s Pimienta en granos
- 1 poco Tomillo
- 1 poco Romero
- 1 poco Orégano
- 750 cc. Cerveza rubia
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Todo el año, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Visitas, Plato Principal, Plato Principal, Plato Principal