



POLLO RELLENO 5 - 6 - PERSONAS

INGREDIENTES

- 1 Pollo relleno
- 1 Patata troceada,
- Media cebolla
- 1 Zanahoria,
- 1/2 pimiento morrón,
- Sal
- Aceite de oliva,
- 1 vaso y medio de agua
- Un cuarto de vaso de vino blanco
- Ajo machacado

PREPARACIÓN : Sofreír en una sartén la cebolla y el ajo picado; a continuación añadir la zanahoria, el pimiento morrón, y el laurel. Después sofreír un poco el pollo, una vez hecho esto lo pasamos a la olla exprés, y añadimos el sofrito y el vaso y medio de agua y el medio de vino, también pondremos la patatas; lo dejamos cocer de 30 a 45 minutos según el peso de la `pollo. Tras esto lo sacamos con cuidado, y lo ponemos en una bandeja para pasarlo al horno para dorarlo con el grill. Las patatas y el resto de las verduras, las podemos dejar como guarnición ó bien lo pasamos por el chino ó batidora para hacer la salsa. Servir el pollo tras dejarlo enfriar un poco en una fuente redonda trinchando las raciones en rodajas como si de un fiambre se tratara, No olvidar quitar el cordón que mantiene unidas las patas de pollo y la malla de alrededor.