

Pollo a la sidra, de Rubiorenna

Ingredientes para seis raciones:

2 pollos de 1.500 g. cada uno, 6 cebollas hermosas, 1 botella de sidra, 2 dl. de caldo de carne, 2 manzanas reinetas, 1/2 Kg. de patatas, 200 g. de setas de caldo, 25 g. de mantequilla, aceite y sal.

Elaboración: Partir los pollos en trozos más bien grandes. Sazonar con sal.

En una cazuela con aceite reho-

gar los trozos hasta que queden bien dorados. En ese momento, agregar las cebollas cortadas en juliana y dejar que se vaya haciendo. Cuando estén tomando color, se añade la sidra y se deja reducir. Se incorpora el caldo de carne y se mantiene un rato al fuego.

Mientras, Freír en aceite las patatas. Hacer en mantequilla las

manzanas cortadas en dados. Y preparar a fuego lento en una sartén con aceite las setas. Las tres cosas por separado. Las patatas y las setas, además de haberlas sazonado con sal tendremos que escurrirlas bien para evitar el aceite. Verter a la cazuela, que contiene el pollo, las patatas, las manzanas y los hongos, y mantener en el fuego durante unos cinco minutos.

