



# *Avícola Maria*

## AVIRAM DE L'EMPORDÀ

### **POLLO ASADO A LA CAZUELA**

#### **INGREDIENTES:** (6 PERSONAS)

- 2 cebollas
- 1 cabeza de ajos
- 2 tomates
- 1 hoja de laurel
- Conyac
- Caldo de pollo
- Sal
- Pimienta
- Aceite
- Manteca (opcional)

#### **ELABORACIÓN:**

1. Salpimentar los trozos de pollo y dorar en una cazuela con aceite y manteca a partes iguales.
2. Añadir las cebollas en cuartos, la cabeza de ajos, tomates en cuartos y la hoja de laurel.
3. Dejar cocer un poco.
4. Mojaremos el asado con coñac y dejarlo reducir hasta que pierda el olor.
5. Poner un poco de caldo de pollo.
6. Tapar, bajar el fuego y dejar que cueza hasta que el pollo esté blando.

#### **AVÍCOLA MARIA SA**

Ctra. Palafrugell-Regencós, Km 1 · 17255 Begur  
Apartat de Correus 3 · 17200 Palafrugell  
T. 972 30 43 00 · F. 972 61 09 66 · T. (cont. aut.) 972 30 02 92  
A/e. [info@avicolamaria.com](mailto:info@avicolamaria.com)  
[www.avicolamaria.com](http://www.avicolamaria.com)

