

Pollo guisado a la cerveza

Una receta con mucha personalidad. Es como el guisado convencional pero, utilizaremos cerveza como ingrediente principal de la salsa, en lugar de agua o de caldo de pollo. Además, para darle un toque «agridulce» y contrarrestar el sabor amargo de la cerveza, utilizaremos muchas verduras de sabor dulce, como la cebolla o la zanahoria. Aunque puedes utilizar las que más te gusten. Para preparar este pollo a la cerveza, puedes emplear la cerveza que más te gusta. Desde la típica rubia «pilsen» a cervezas tostadas, con más personalidad. O incluso y por qué no, cerveza negra

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 8 muslos de pollo o un pollo entero
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas
- 4 zanahorias
- 1 pimiento rojo
- tomillo y romero secos
- 2 hojas de laurel
- 1l de cerveza
- 2 cucharas de harina
- aceite de oliva
- sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Si utilizamos un pollo entero, despiezamos las pechugas y los muslos. Si no, podemos utilizar directamente unos muslos de pollo y pasamos directamente al segundo paso (como yo he hecho).
2. En una ollita alta, ponemos un chorrito de aceite a calentar a fuego fuerte. Cuando esté caliente añadimos el pollo y lo sellamos por todos sus lados. La idea, es dejar que coja color, pero dejándolo crudo en su interior. En total, unos 3 o 4 minutos de cocción. Pasado el tiempo, retiramos el pollo y lo reservamos en un plato.
3. En el mismo aceite donde hemos sellado el pollo, añadimos los dientes de ajo, las cebollas y el pimiento rojo. Estos ingredientes bien picados. Añadimos también las zanahorias pero, en este caso, cortadas en rodajas finas. Salpimentamos y removemos con frecuencia, mientras dejamos cocinar a fuego suave unos 15 minutos.

4. Pasado el tiempo y con la cebolla ya bien transparente y la zanahoria parcialmente cocinada, añadimos las dos cucharadas de harina. Esta harina, va a dar después a la salsa de nuestro pollo a la cerveza cierto «cuerpo». Seguirá siendo mayoritariamente líquida pero tendrá cierta consistencia, que «llamará» más al ojo e incitará más a untar con pan. Mezclamos todos los ingredientes e integramos la harina con la verdura. Dejamos cocinar 2 minutos más a fuego suave
5. Ahora, devolvemos el pollo a la olla. Introducimos también los jugos que haya podido soltar al plato. Añadimos el tomillo y el romero, las hojas de laurel y cubrimos todo con generosa cantidad de cerveza. Como decía, la gracia de este plato está en la cerveza. Y va a variar mucho del tipo que utilices. Cuanta más fuerte sea, más amargo va a quedar el plato. Puedes realizar esta receta varias veces, probando con diferentes tipos de cerveza. No obstante, si no te gusta la comida con demasiado sabor, comienza utilizando una cerveza rubia. Una normalita. Eso sí, por el alcohol no te preocupes. Se va a evaporar absolutamente todo en la cocción.
6. Mezclamos e integramos bien todos los ingredientes con una cuchara y dejamos cocer a fuego suave unos 45-50 minutos, hasta que la salsa reduzca y espese, haya concentración de sabores y el pollo quede totalmente cocinado y tierno.

Redacción La Mañana Digital