

ZANQUITOS DE POLLO CON COCA-COLA

INGREDIENTES:

- o 5 zanquitos de pollo/ perdiz.
- o ½ lata de Coca Cola.
- o 1 cebolla (En su defecto 1 sobre de sopa de cebolla).
- o 50 ml de AOVE
- o Sal.
- o Pimienta.



ELABORACION:



Se deposita abundante AOVE en una sartén. Se calienta el aceite y se salpimientan y sofríen los zanquitos de pollo. Reservar en una cazuela. Seguidamente, se retira la mayor parte del aceite y se sofríe una cebolla mediana cortada en brunoise. Cuando está dorada, se le vierte la coca-cola. Dejar hervir unos minutos. Incorporar todo el líquido a los muslos de la cazuela. Dejar cocer 20-25 minutos. Poner a punto de sal.

EMPLATAR:

A la hora de la presentación se puede hacer en fuente o en servicio individual. En todo caso, se puede acompañar de un puré de manzana y/o crujiente de cebolla.



VINO TINTO ARZUAGA RESERVA

Espléndido VINO tinto de Ribera del Duero, potente, equilibrado y expresivo, elaborado por una bodega castellana perteneciente a la familia de la conocida diseñadora de moda Amaya Arzuaga.

A pesar de ser una empresa relativamente joven, su nombre ya es sinónimo de calidad y regularidad, cualidades que se transmiten a sus vinos.

Este vino tinto Reserva es un vino de excelente estructura, que conviene decantar antes de consumir. Se disfruta a temperatura ambiente (16º), acompañando de plato de cordero asado. Puede conservarse en la bodega entre seis y ocho años.

