



## Pollo al brandy con piñones y ciruelas



Pollo al brandy con piñones y ciruelas  
Silvia Ruiz

### TM-31

#### **INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:**

**Tiempo de preparación: 20 min**

**Total 45 min**

- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 6 dientes de ajo
- 150 g de cebolla
- 100 g de tomate triturado natural
- 6-8 contramuslos de pollo, sin piel 1000 gr. Aprox.  
Salpimentados
- 230 g de brandy
- 50 g de piñones
- 6 ciruelas pasas

#### **PREPARACION:**

- Pon en el vaso el aceite, el ajo y la cebolla. Trocea 4 seg Vel 5. Y a continuación sofríe 6 min. Varoma Vel 1.
- Añade el tomate triturado y rehoga 2 min. Varoma Vel 1.
- Incorpora los contramuslos de pollo y rehoga 7 min Varoma Giro Inverso Vel cuchara.
- Agrega el brandy y programa 25 min Varoma Giro Inverso Vel. Cuchara.

- Añade los piñones y ciruelas por el bocal y programa 5 min. Varoma Giro inverso Vel cuchara. Vierte en una fuente y sirve.

**SUGERENCIAS:**

Puedes servirlo con arroz blanco o patatas al vapor.

