

Cazuela de pollo al estragon

2 Kg. de pollo cubeteado
2 cuch de estragon seco
1 bot de vino blanco
60g manteca
1 Kg. cebollas
500g puerros
200 ml crema

Marcar el pollo en una sartén con manteca.

Retirar el pollo e incorporar en la misma sartén los vegetales y el estragón, dejando cocinar unos 12 minutos.

Agregarle el vino y dejar cocinar 15 minutos más, volver a poner el pollo y cocinar hasta que esté bien cocido. Por último incorporar la crema.

Notas:

Se puede reemplazar la mitad del vino por caldo de pollo.

Servir con batatas o arroz.