

Cinco recetas con pollo para tener en cuenta

05/10/2025



El pollo forma parte de la dieta de mucha gente desde siempre. Quienes lo consumen habitualmente muchas veces repiten la forma de cocinarlo. Si no es a la parrilla, es al horno.

Aquí una serie de recetas ideales para jugar y no repetirse.

Pollo a la mostaza

Ingredientes:

- 1 pollo de 1,5 kg (sin vísceras)
- 50 gramos de manteca
- 2 cucharadas de mostaza
- Sal
- Pimienta

Desarrollo:

Lavar y secar bien el pollo y salpimentar por dentro y fuera. Mezclar la manteca blanda con la mostaza y untar con ella todo el pollo., Ponerlo en una fuente de horno enmantecada y cook en horno moderado durante una hora, pintando cada tanto con manteca. Servir acompañado con bastoncitos de zanahoria glaseadas



Milanesa de pollo

Ingredientes:

- 2 pata muslos grandes
- Sal
- Pimienta
- 1 huevo
- Pan rallado
- Aceite

Desarrollo:

Deshuesar las patas muslos y aplastar cada trozo de carne con la maza de cocina para dejarlos más finos. Salpimentar. Pasarlos por huevo batido, luego por pan rallado y freírlos lentamente en aceite, de ambos lados, hasta que se doren. Escurrir sobre papel absorbente y servir con puré de papas.

Pollo relleno con choclo

Ingredientes: (para 6 porciones)

- 1 pollo grande
- 1 cebolla grande
- Manteca
- 2 tazas de choclo en grano
- 1 taza de queso rallado
- Una taza de miga de pan
- Leche
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- Jugo de limón

Desarrollo:

Embadurnar la cebolla con manteca. Mezclar la cebolla, el choclo, el queso, la miga de pan, las aceitunas, sal, pimienta y nuez moscada. Introducirlo en el hueco del pollo, ya limpio, y cerrarlo con palillos. Ponerlo en una asadera, untarlo con

manteca mezclada con limón, sal pimienta y cocinarlo en horno moderado, durante una hora hasta que esté dorado y bien cocido. Quitarle los escarbadiantes, pasarlo a una fuente y servirlo con ensaladas crudas.



Pollo al vino blanco

Ingredientes: (4 porciones)

- 1 pollo de 1,5 kilos (troceado)
- 2 cucharadas de aceite
- 250 gramos de champiñones frescos
- 100 gramos cebolla
- 250 ml de vino blanco seco
- 250 ml de caldo
- 1 diente de ajo triturado
- 250 gramos de chauchas

- Sal
- Pimienta
- Laurel
- Tomillo
- Perejil

Desarrollo:

Calentar el aceite en una cacerola y dorar el pollo. añadir los champiñones y la cebolla picada; freír hasta que la cebolla se haga tierna. Verter entonces el caldo, el vino, el ajo, las hierbas, sal y pimienta. Tapar el recipiente y cocinar a fuego bajo por 45 minutos. Entonces, añadir las chauchas limpias y cocinar tapado 20 minutos más. Servir enseguida



Pollo a la cerveza

Ingredientes: (4 porciones)

- 1 pollo
- 80 gramos de manteca
- 1 lata de cerveza medio litro
- 150 gramos de panceta ahumada (en cubitos)
- 25 gramos de piñones
- 4 cucharadas de aceite
- 3 papas medianas
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 1 ramo de hierbas
- 1 cucharada de harina de maíz
- Sal
- Pimienta

Desarrollo:

Rehogar las papas peladas y cortadas en 50 gramos de manteca. Limpiar las zanahorias, trocearlas y agregarlas a las papas hasta que comiencen a dorarse. Reservar.

Machacar los piñones y el hígado del pollo crudo en un mortero o procesar. Mezclar con la harina de maíz diluida en un chorrito de cerveza. Dorar en una sartén profunda la panceta; retirarla y allí mismo poner la manteca y el aceite. Colocar el pollo troceado y las cebollas en trozos grandes. Dorar todo, salpimentar e incorporar las hierbas y los ajos. Por

último, la cerveza y la panceta frita. Tapar el recipiente y dejar cocinar a fuego suave durante 1 hora. Agregar las verduras y los piñones con hígado y dejar cocinar 20 minutos más. Retirar hierbas y servir.

Fuente: La Mañana de Neuquén.