



POLLO A LA CEBOLLA. POULET À L'OIGNON

Ingredientes para 6 personas

- Un pollo de corral en trozos o 6 contramuslos
- 1 kg de Cebolla amarilla
- sal y pimienta al gusto

Procedimiento

1. En una cocotte de hierro, pon el pollo a dorar despacio poniendo la piel con contacto con la olla para que suelte su grasa. Solo dora el pollo sobre el lado de la piel.
2. Cuando haya soltado toda su grasa, retira el pollo y resérvalo.
3. Echa la cebolla cortada en juliana gruesa, a la cocotte que contiene la grasa del pollo. Póchala despacito para que no se queme. Tienes que estar pendiente de ella y removerla de vez en cuando.
4. Cuando haya reducido bastante, devuelve el pollo a la olla y dispón los trozos sobre el lecho de cebolla.
5. Deja terminar de hacerse el pollo sobre la cebolla. Ya está. Esta operación no tiene por qué durar más de una hora en total.

Et voilà, bon appétit!