

## *Pollo al Jerez con *Leucopaxillus candidus*.*



### **Ingredientes:**

- 1 pollo, 250 gr. de *Leucopaxillus candidus*, 1 vaso de Jerez u otro vino oloroso similar, 2 cebollas, pimienta roja, manteca de cerdo, agua, aceite y sal.

### **Elaboración:**

- Se limpian las setas y se parten en trozos regulares. Preparamos el pollo, partiéndolo en trozos. Ponemos una cazuela de barro al fuego con un poco de manteca de cerdo y aceite de oliva. Cuando la manteca esté derretida echamos los trozos de pollo.
- A medio dorar echamos las cebollas y el ajo, todo picado. Cuando la cebolla comienza a tomar color ponemos las setas y la pimienta.
- Rociamos con Jerez u otro vino apropiado y 2 vasos de agua, aproximadamente.
- Dejamos hacer una media hora. Una vez finalizada la cocción podemos retirar el pollo a una fuente y pasar la mezcla restante por un pasapurés, cubriendo el pollo, o bien dejarlo tal cual.