

Pollo con Macrolepiotas proceras al jerez.



Ingredientes:

- 1 pollo de 1 Kg. 300 gr. aproximadamente, 300 gr. de sombreros de *Macrolepiotas proceras*, 1 cazo pequeño de bechamel, 1 vaso de jerez, 200 gr. de nata líquida, aceite de oliva, 2 cebollas, sal, pimienta, 2 copas de Armañac, perejil.

Elaboración:

- Se corta el pollo en trozos. En una cazuela con aceite de oliva, ponemos los trozos de pollo y los doramos. Se añade la cebolla muy finamente picada. Mantenemos a fuego moderado unos 10 minutos.
- Ponemos, pasado este tiempo, el Armañac u otro brandy similar y flambeamos. Dejamos que se consuman las llamas.
- Se sazona con sal y pimienta. Se pone el jerez y las setas, previamente lavadas y cortadas en trozos regulares. Dejar cocer 30 minutos a fuego más bien lento.
- Cuando la carne del pollo ya está blanda se añade la nata y la salsa bechamel, previamente mezclada. Se mantiene unos 5 minutos al calor y se sirve.