

# Receta de pollo al coñac a la chilena



Receta de pollo al coñac chileno

El pollo al coñac es una receta de origen francés muy simple de elaborar a pesar de su sofisticado nombre, **ideal para acompañar con papas fritas o arroz graneado** y sorprender a tu madre o abuela con esta deliciosa y tradicional preparación.

## ¿Cómo hacer pollo al coñac?

El pollo al coñac es uno de esos platos que es puro sabor, una receta casera fácil y **elaborada en base a pollo, vino blanco, coñac y caldo** que hoy en día es una comida arraigada en la gastronomía chilena desde ya hace décadas.

# Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Preparación: 20 minutos

Cocción: 50 minutos

Raciones: 6 personas

## Receta de pollo al coñac

### Ingredientes

- 8 presas de pollo
- 400 ml de vino blanco
- 200 ml de [caldo de pollo](#)
- 180 ml de coñac
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cebolla picada en pluma fina
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de orégano
- 1 limón
- Ají de color
- Sal
- Pimienta

### Preparación

- 1. En un bol mediano sazonar las presas de pollo el jugo del limón, sal, pimienta, ajo y orégano a gusto, distribuir de forma homogénea y reservar.
- 2. En una sartén grande derretir una cucharada de mantequilla y dorar las presas de pollo por ambos lados a fuego medio alto por unos 6 a 8 minutos. Retirar y

reservar.

- 3. En una olla grande fondo grueso derretir 1 cucharada de mantequilla, añadir la cebolla en pluma y sofreír por un par de minutos, agregar las presas de pollo y revolver todo suavemente para integrar.
- 4. Asegurar que la campana este apagada, agregar el coñac, encender el alcohol y flambear (\*) hasta que el fuego se apague por si solo.
- 5. Verter el vino blanco, el caldo de pollo y cocinar a fuego alto con la olla destapada por 10 minutos.
- 6. Reducir el fuego, abrir un poco la tapa de la olla y continuar la cocción durante otros 15 a 20 minutos o hasta que el líquido se haya concentrado y el pollo esté bien cocido.
- 7. Servir el pollo al coñac inmediatamente, caliente y espolvorear con un poco de ají de color, acompañado de [papas fritas](#) o arroz graneado.

(\*) Cocción a base de alcohol que es encendido una vez caliente para evaporarlo y conservar el aroma y sabor en el plato.

## Historia del pollo al coñac

El origen de la receta del pollo al coñac está basada **en una receta original del chef personal de Napoleón**, Duman, quien la desarrollo improvisadamente sobre el campo de batalla con los ingredientes que pudo disponer en ese momento.

Para su preparación, Duman trozo un pollo encontrado en el mismo lugar, lo enharinó y lo puso a freír hasta dorarlo, **luego flambeó el pollo en coñac**, le añadió un vaso de vino blanco y algunos tomates troceados, incorporó un par ajos machacados, más algo de tomillo y romero arrancados del mismo lugar.

# Recomendamos

[Receta de cazuela de pollo](#)

[Pollona de Los Ángeles](#)