

Galinha à rioja

Ingredientes:

1 cebola
Sal
1 tablete de caldo de galinha
150 g de cogumelo
Pimenta
1 dente de alho
1 copo de água fervente
2 copos de vinho tinto
1 e ½ kg de carne de galinha em pedaços
1 colher (sopa) tomilho
2 fatias de presunto cru
3 colheres (sopa) de azeite de oliva

Modo de preparo:

Temperar a galinha com o alho socado, o sal e a pimenta. Dourar no azeite. Juntar a cebola e o presunto picados, refogando bem. Colocar o vinho e o tomilho. Ferver durante 15 minutos. Acrescentar o caldo de galinha dissolvido na água e os cogumelos inteiros. Cozinhar em fogo baixo por mais 30 minutos. Verificar se a galinha está macia. Se ainda estiver firme, cozinhar mais um pouco.

Categoria: Aves

Cozinha: Espanhola

Temperatura: Frio

Dificuldade: Fácil

Rendimento: 4 pessoas