



Pollo con coca cola

Ingredientes

- 4 contramuslos de pollo
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 500 ml coca-cola
- sal
- pimienta
- una pizca de jengibre rallado
- 6 cucharadas de aceite de oliva.

Preparación

Salpimentar el pollo .

Poner en una cacerola o sartén 2 cucharadas de aceite a calentar .

Añadir el pollo y dorarlo por todos los lados a fuego medio .

Sacar y reservar .

Añadir a la cazuela o sartén el resto del aceite y la cebolla y el ajo picados .

Freír a fuego medio durante unos 5' removiendo de vez en cuando .

Añadir el pollo, la coca cola y el jengibre .

Dejar cocer a fuego medio durante unos 30', hasta que la salsa quede un poco espesa .

Durante el tiempo de cocción dar la vuelta al pollo a media cocción .

Al acabar dejar reposar 5' y servir .

.