

Cómo hacer Mejillones al vapor con vino blanco paso a paso:

- En un bowl metálico, incorporar los mejillones con la concha hacia abajo, cubrir el fondo.
- Incorporar aceite de oliva virgen, vino blanco, para que los mejillones se empapen por dentro de estos líquidos, espolvorear pimienta molida.
- En una cazuela, incorporar los mejillones a fuego medio, cubrir hasta que la carne cambie de color, sin que se endurezca. Retirar del fuego y reservar hasta que estén fríos, bañar con zumo de limón.
- Servir con limón partido y un molinete de pimienta negra para que el comensal lo aderece a su gusto.

Ingredientes para Mejillones al vapor con vino blanco:

- 1 kg de mejillones con concha
- pimienta negra molida
- sal
- 1 vaso de vino blanco
- 1 limón exprimido
- aceite de oliva virgen



Cómo hacer Pollo al vino paso a paso:

- Asar el pollo, y cortar en trozos; calentar la mantequilla y el aceite en una cacerola y freír la tocineta, reservar. A continuación las cebollas y los champiñones se fríen y se reservan también.
- Finalmente, los pedazos de pollo. Cuando el pollo empieza a estar dorado entonces lo rociamos con las cucharadas de brandy y se flamea, salpicar con harina hasta que dore.
- Para terminar, se echa la tocineta, las cebollas, los champiñones y el vino, los ajos y las hierbas. Sazonar con sal y pimienta y tapar. Cocinar a fuego fuerte, para que espese la salsa, por 20 o 30 minutos.

Ingredientes para Pollo al vino:

- 1 pollo de de 2 lbs (aprox. 1 kilo)
- 2 cdas de mantequilla
- 2 cdas de aceite
- ¼ libra de tocineta (En Colombia llamamos tocino a la presa de carne de la cual se saca la tocineta y el chicharrón . Es más genérico tocino que tocineta (que es la que se vende en los mercados)
- 4 cebollas cabezonas
- ½ libra (unos 200 gramos) de champiñones
- 1 manojo de hierbas
- 2 cdas de harina
- 3 dientes de ajo picados
- ½ litro de vino tinto
- 2 cucharadas de brandy
- Sal y pimienta