



# COQ AU VIN

## Ingredientes:



1,2 kg de piezas de pollo  
(p. ej., 4 cuartos traseros o  
2 traseros , 2 pechugas y 2 alas)



100 g de tacos de tocino  
ahumado o panceta



2 cebollas,  
2-3 dientes de ajo



2 c. s. de aceite  
de oliva



400 ml de caldo  
de pollo



500 g de  
zanahorias



250 ml  
de vino tinto



1 c. s. de concentrado  
de tomate



3 c. s. de  
harina



Sal y pimienta  
recién molida



1 c. p. de  
tomillo seco

## Consejo de Bosch:

Sírvalo acompañado de baguette o pasta.

## RACIONES: 4

**Programa:** Cocer largo, Sofreír largo

**Calorías por ración:** 718 kcal

## Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 1 h 20 min.

AutoCook Pro - 1 h 2 min.

## Preparación:

- Parta los traseros en dos por la articulación, parta las pechugas en dos, divida también en dos las alas por la articulación y quiteles la punta.
- Pele las zanahorias, las cebollas y los ajos. Corte las zanahorias en trozos de 2 cm de grosor. Parta la cebolla por la mitad y córtela a rodajas. Pele los ajos, páquelos y mézclelos con el tomillo.
- Limpie los champiñones, lávelos si es necesario y séquelos. Corte los champiñones en rodajas gruesas. Ponga el aceite y el tocino en la olla del AutoCook. Seleccione el programa **Sofreír** y la opción **Largo** y ajuste el selector de temperatura a 160° C. Pulse el botón de **Inicio**. Sofría el tocino con la **tapa abierta** durante 5 minutos.
- Mientras tanto, salpimiente y enharine los trozos de pollo. Transcurridos 5 minutos, saque los dados de tocino del AutoCook y resérvelos en un cuenco aparte.
- En dos tandas, sofría los trozos de pollo por ambos lados en el aceite restante unos 12 minutos dejando **abierto la tapa** hasta que estén dorados, sáquelos del AutoCook y resérvelos. Ahora deberían faltar 5 minutos para que finalice el programa.
- Ponga las zanahorias, la cebolla, el ajo y los champiñones en la olla del AutoCook. Salpimiente y sofria dejando **abierto la tapa** hasta que suene la señal.
- Remueva el concentrado de tomate con la mezcla de zanahorias y champiñones, desglase con vino tinto y añada el caldo. Vuelva a echar el tocino y los trozos de pollo en la olla y remueva de nuevo.
- Cierre la tapa** y seleccione el programa **Cocer** y la opción **Largo**. Pulse el botón de **Inicio**. Si selecciona la función de cocción exprés en el AutoCook Pro: Bloquee la tapa con el botón giratorio y ajuste 27 minutos en el temporizador. Pulse el botón de **Inicio**. Lave el perejil y páquelo.
- Abra la tapa en cuanto suene la señal y sazone la salsa a su gusto. Sirva el coq au vin con el tomillo, la salsa y espolvoréelo con bastante perejil.