



COCOTTE DE POLLO Y VERDURAS

Para la cocotte:

- 1 muslo pollo de pagès
- 1 contra muslo pollo pagès
- 50g de aceite de oliva
- 50g de seta de cardo
- 150g de cebolla tierna
- 80g de boniato
- 80g de patata ratte
- 100g de calabacín
- 100g de acelgas
- 80g de calabaza
- Sal en escamas
- Pimienta negra recién molida
- Orégano fresco
- Tomillo fresco
- Anís estrellado
- Comino

Salpimentamos el pollo. Calentamos la cocotte y añadimos el aceite de oliva. Doramos el pollo. Añadimos la cebolla, y seguimos cocinando, añadimos la patata, la calabaza, el boniato y las setas de cardo. Cocinamos y añadimos el calabacín y las acelgas. Incorporamos el anís estrellado y el comino al gusto y añadimos la ramita de tomillo y las hojas de orégano fresco. Tapamos la cocotte y cocinamos a fuego lento hasta que el pollo y las verduras estén tiernas.