

Pollo al chilindron

- fácil y sabroso -



Dedicación : 10 minutos

Cocción : 40 minutos

Cantidad : 4 personas

Ingredientes:

- 1 pollo de 2 kilos
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas pequeñas
- 1 pimiento rojo
- 200 g tomate triturado o 4 - 5 tomates
- 60 ml de brandy o vino blanco
- 150 g de champiñones
- 1 hoja de laurel
- 1/2 cucharita pimentón dulce de la Vera
- 4 cucharadas aceite de oliva
- sal y pimienta

Os invito a preparar un delicioso pollo al chilindrón. Es una receta tradicional muy fácil de hacer y muy sabrosa. Es un plato que admite muchos acompañamientos e ingredientes que nos permitirán personalizarlo a nuestro gusto.



- 1** Comenzamos **limpiando el pollo**, cortamos las puntas de las alas, quitamos el cuello, las grasas de la parte trasera y limpiamos su interior. Lavamos y secamos bien. A continuación cortamos los muslos en tres partes por la zona donde se mueve el hueso, separamos las pechugas de la carcasa y las cortamos en tres trozos grandes. Reservamos la carcasa para otra preparación.
- 2** Cortamos el **ajo** en láminas y la **cebolla** en dados pequeños. Cortamos el **pimiento** en cuartos quitando la parte blanca y las pepitas. Cada cuarto se corta en tiras de un centímetro de grosor. Si utilizamos **tomates** en lugar del tomate triturado, les quitaremos la piel y cortaremos en dados. Lavamos y secamos los **champiñones** y los cortamos en láminas.
- 3** Ponemos a calentar el aceite en una cazuela y **freímos el pollo** hasta que se dore, dándole la vuelta para que se dore por igual. **Salpimentamos** y cuando esté dorado lo retiramos y reservamos. A continuación bajamos el fuego y sofreímos la **cebolla**, el **pimiento** y el **ajo** hasta que la cebolla quede casi transparente. Añadimos el **tomate**, el chorro de **vino o brandy**, media cucharilla de **pimentón dulce** y la **hoja de laurel**. Removemos y distribuimos el pollo por encima y los **champiñones** entre los huecos del pollo. Tapamos y cocinamos a fuego medio durante unos **30 minutos**.
- 4** Pasados los 30 minutos, **damos una vuelta al pollo** y cocinamos otros **10-15 minutos** con la cazuela destapada hasta que el pollo quede blandito y la salsa cremosa. Apagamos y dejamos reposar unos minutos. Servimos acompañado de la guarnición que más nos guste. En algunas zonas lo acompañan de unos **50 g de jamón curado** cortado en tacos y tostados ligeramente en la plancha o sartén.