

**Creador:** Eva Codina



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Yo le pongo dos cucharadas de tomate frito concentrado.

## Descripción:

La carne de pollo se denomina a los tejidos procedentes del pollo (*Gallus gallus domesticus*), es muy frecuente encontrarse esta carne en muchos platos y preparaciones de la culinaria de todo el mundo. Su carne se considera un alimento básico y es por esta razón por la que se incluye en el índice de precios al consumo.

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 pollo entero sin pie
- 1 cebolla dulce
- 1 puerro
- 6 tomates grandes
- 6 dientes de ajo
- 1 pimienta verde
- rama de romero
- rama de romero
- 1 litro de caldo de pollo casero
- agua
- 2 cervezas de cerveza rubia
- 2 cayenitas
- 2 hoja de laurel
- harina para rebozar,
- sal

## Preparación:

### Paso 1

Lo primero limpiar el pollo, salar y enharinar. Podéis hacerlo ligeramente. Freír en abundante aceite de oliva, con cuidado de no quemarlo, y reservamos. Eliminamos parte del aceite, y dejamos lo justo para sofreír la cebolla, el puerro y el pimienta, todo ello cortado en brunoise. Echamos además los ajos en láminas gruesas (así

no se queman).Mientras lavamos los tomates, importante que sean frescos... Cuando poche la verdura echamos las cayenas y las pimientas (nosotros echamos de varios tipos). Nosotros echamos aquí el tomillo en especia, pero vamos, mejor al final y que sea en rama.Una vez rehoguen un poco, echar la cerveza, sin miedo.

## **Paso 2**

Ahora le toca el turno al tomate, el cuál lo echaremos en trozos con piel, luego irá todo al chino no os preocupéis por los pellejitos. Dejaremos consumir. En total habrá estado el sofrito haciéndose a fuego lento, durante unos tres cuartos de hora.Pasaremos por el chino.. Echaremos ahora la salsa, y cubriremos con el caldo de pollo, y sólo hasta que cubra. Aquí será el turno de las aromáticas. Cocer tapado y despacio durante una hora más o menos, meneando de vez en cuando. No debe de haber prisa ya que quizás éste sea otro de los factores del éxito del plato. Probar de nuevo de sal a media cocción.