

Creador: Chef Sandy **Recetizador:** Gertru



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Cuando la hice estaba escuchando esa canción de The Traveling Wilburys.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 pollo, cortado en muslos, contra muslos, alitas en 2 partes y la pechuga en 4 cada una
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 pimiento choricero
- 2 guindillas encurtidas
- 2 huevos duros
- 2 zanahorias en rodajas finas
- 1 taza de guisantes
- 2 patatas grandes
- Aceite de girasol
- AOVE
- sal
- pimienta negra
- jengibre molido
- oregano

Preparación:

Paso 1

En una sartén se doran, en aceite de girasol, las piezas de pollo, salpimentadas, y se reservan. Se retira el aceite, y se pocha el ajo, la cebolla, cortadas en brunoise, con AOVE, cuando empiece a coger color añadir el pimiento choricero, hidratado y sin pepitas, cortado muy fino, con piel. Una vez salteado se añaden las guindillas, sin semillas y se doran. Se añade media taza de agua, se mezcla, y se tritura. En la misma sartén se vuelve a poner el pollo reservado, y las verduras trituradas, sin colar. Se tapa, hasta que hierva, se puede

añadir un poco mas de agua, si hiciese falta, cuando rompa a hervir añadir la zanahoria y el jengibre, una cuchara de postre, volver a tapar, bajar el fuego, y cocinar 10 minutos. Mover el pollo, para que la salsa lo impregne todo, añadir los guisantes, los huevos rallados y el orégano, dejar otros 5 minutos, es posible que necesite un poco mas de agua. Probar de sal, y dejar reposar 10 minutos tapado. Cortar las patatas en dados pequeños y freír. Servir.