POLLO CONFITADO CON CIRUELAS Y PIÑONES

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Lucia Afonso Di



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Esta en el toque que le da la canela y el vino dulce

Descripción:

Este pollo es muy económico y para estas fiestas es delicioso seguro que os encantara éste está de rechupete... Qué rico!!!! en casa nos encanto. Lo podéis hacer con el pollo entero, con pechugas o, como yo hice, con jamoncitos.

Ingredientes para 4 personas :

- 8 jamoncitos de polla
- - 1 cebolla grande
- 4 dientes de ajo sin pelar
- 2 tomates maduros
- 10 ciruelas pasas
- 40 gr. de piñones
- 50ml de vino dulce de jerez
- 50 ml. de brandy
- -aceite de oliva y sal
- pimieta
- 1 rama de canela

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Ya con el pollo limpio, se salpimenta, se introduce en una cazuela con aceite, se dora un poco para sellarlo, se añade la cebolla, se dora unos minutos y se añade el tomate en trocitos, el ajo, las ciruelas, los piñones, la canela y, si tiene poco aceite, se agrega un poco más (tiene que cubrirlo por lo menos la mitad). Después se añade el brandy y el vino dulce, se deja cocer despacio hasta que esté tierno o tambien se puede meter al horno a 200º, eso a elección de cada uno, porque sale bien de las dos maneras. Yo lo he presentado con milhojas de patatas, cebolla y pimientos confitados y nos ha encantado la mezcla. Espero que os guste tanto como a nosotros.