POLLO AL CHILINDRÓN

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

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

ESTÁ BUENÍSIMO Y EL OLOR QUE SE QUEDA EN LA COCINA.... INCREIBLE

Ingredientes para 6 personas :

- 1 POLLO TROCEADO
- 2 CEBOLLAS GRANDES
- 6 LONCHAS de JAMÓN SERRANO
- 5 DIENTES de AJOS
- 1 LATA de CHAMPIÑONES
- 1 LATITA de PIMIENTOS MORRONES
- 2 VASOS de VINO BLANCO
- SAL Y PIMIENTA
- AGUA
- ACEITE
- 1 CUCHARADA de PIMENTÓN DULCE
- 2 TOMATES

Preparación:

Paso 1

SALPIMENTAMOS EL POLLO Y EN UNA CAZUELA CON ACEITE LO FREÍMOS POR TANDAS Y RESERVAMOS. CORTAMOS EL JAMÓN EN CUADRADITOS Y CUANDO SE TERMINE DE FREÍR EL POLLO LE DAMOS AL JAMÓN UNAS VUELTECITAS Y LO SACAMOS. CORTAMOS EN JULIANA LA CEBOLLA Y LA AÑADIMOS JUNTO A LOS AJOS PELADOS EN LA CAZUELA Y POCHAMOS. CUANDO EMPIECE A ESTAR BLANDITA AÑADIMOS EL TOMATE PICADITO Y LOS CHAMPIÑONES ESCURRIDOS Y DEJAMOS COCER 5 MINUTOS. AÑADIMOS A LA CAZUELA EL PIMENTÓN, EL POLLO, EL VINO Y TERMINAMOS DE CUBRIR CON AGUA Y DEJAMOS COCER ENTRE 15 Y 20 MINUTOS. CUANDO ESTÉ LA CARNE TIERNA, LE AÑADIMOS EL JAMÓN Y LOS MORRONES EN JULIANA, Y RECTIFICAMOS DE SAL Y LO DEJAMOS COCER UNOS MINUTOS Y APARTAR.