



Pollo al chilindrón

Ingredientes para 4 personas: 1 pollo troceado, 1 pimiento rojo y 1 pimiento verde, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 vaso de chupito de vino blanco, 50 grs. de jamón serrano, 1 puñado de almendras pequeño, 3 tomates pelados, 1 hoja de laurel, aceite de oliva virgen extra, 1 pizca de pimentón, 1 pizca de azúcar y sal.

Preparación: Sazona el pollo, freír durante 3 - 4 minutos en una olla con aceite de oliva virgen extra y reserva. En ese mismo aceite dora los ajos a fuego lento-medio. Añade los tacos de jamón y rehógalos. Añade la cebolla y los 2 pimientos. Remueve de vez en cuando. Incorpora el tomate y el azúcar y déjalo reducir. Espolvorea un poco de pimentón y por último añade el pollo, las almendras y la hoja de laurel, riégalo con el vino blanco. Tapa la olla y espera a que el pollo esté blando, con todo esto se puede servir el pollo al chilindrón.

Tiempo de preparación: 30 minutos aprox.

Autora de la receta: M.^a Trini Tíscar Villalta

Supermercado masymas 27 - Peal de Becerro