Jamoncitos de pollo al chilindrÃ³n

DescripciÃ³n

DefiniciÃ³n de **chilindrÃ³n:** Guiso tÃpico de EspaÃ±a, hecho con trozos de carne de ave, cerdo o cordero, rehogados con tomate, pimiento, cebolla, ajos, jamÃ³n curado y otros ingredientes.

HabÃa oÃdo hablar del famoso Â«pollo al chilindrÃ³nÂ» y me he puesto manos a la obra. He estado trasteando en internet hasta que he encontrado la receta que me gustaba, porque ya sabÃ©is que seguro que en cada casa, habrÃ¡ una forma de hacerlo.



default watermark

Ingredientes: (Para seis personas).

* 2 Bandejas de jamoncitos de pollo (unas 12 unidades). De las que venden en los supermercados. O si lo preferÃs podÃ©is poner un pollo troceado.
* 1/2 pimiento rojo grande.
* 1 pimiento verde pequeÃ±o.
* 1/2 cebolla grande.
* 2 dientes de ajo.
* 1 loncha de jamÃ³n gruesa.
* 1 puÃ±ado de almendras crudas peladas.
* 3 tomates maduros grandes.
* 1 cucharadita de postre no colmada de pimentÃ³n dulce.
* 1 cucharadita de postre no colmada de azÃºcar.
* 1 guindilla cayena pequeÃ±a (opcional).
* 1 clavo de especia.
* 1 hoja de laurel.
* Aceite de oliva, sal, pimienta, perejil y un chorro de vino blanco.

PreparaciÃ³n:

Limpiamos, pelamos el pollo, salpimentamos y reservamos. Picamos en dados pequeÃ±os el jamÃ³n y reservamos. Pelamos el pimiento rojo, cortamos en dados pequeÃ±os junto con el verde y el perejil y reservamos. Troceamos la cebolla y el ajo finamente y reservamos. Troceamos las almendras y reservamos. El tomate lo pelamos, cortamos en dados y reservamos.





En una olla ancha y baja ponemos aceite de oliva y doramos nuestro pollo, vamos dando vueltas para que se haga por igual.
Una vez tostado, lo retiramos y reservamos. En la misma olla y el mismo aceite, pochamos el ajo, la cebolla, el clavo, la cayena y la almendra.

AÃ±adimos los tacos de jamÃ³n, rehogamos unos minutos e incorporamos los pimientos, el perejil y el laurel.



default watermark



Posiblemente se os haya pegado el pollo al fondo de la olla y verÃ©is que se oscurece, no os preocupÃ©is al ir aÃ±adiendo los ingredientes se va despegando.



AÃ±adimos el tomate, seguimos removiendo y despegando lo del fondo de la olla, espolvoreamos el azÃºcar y seguimos removiendo. Dejamos reducir unos minutos. Espolvoreamos el pimentÃ³n y removemos de nuevo unos minutos.



Introducimos el pollo en la olla y dejamos cocer unos 10 minutos, pasado este tiempo vertemos un chorro de vino blanco, dejamos que se evapore el alcohol, rectificamos de sal y llegÃ³ el momento de tapar la olla y dejar que se cueza el pollo unos 35 minutos. Sabremos que estÃ¡ cocido cuando estÃ© blando.





Â¡Â¡Â¡Â¡Y solo nos queda degustar nuestro pollo al chilindrÃ³n !!!!



Consejo: Ojo con la sal que lleva jamÃ³n.

CategorÃa

1. Carnes

Fecha de creaciÃ³n
marzo 4, 2015
Autor
admin