

Jamoncitos de pollo en escabeche

Descripción

Rara es la vez que trasteando en internet, no encuentro alguna receta curiosa, rica y fácil. Esta de hoy es fácil, lo único es que necesita tiempo de cocinarse. Se puede hacer también en olla rápida, con lo cual el tiempo de cocción será menor.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 8 jamoncitos de pollo. De los que vienen en bandejas en los supermercados.
- * 2 cebolletas medianas.
- * 3 zanahorias pequeñas.
- * 1 cabeza de ajo no demasiado grande.
- * 250 ml de vinagre.
- * 250 ml de vino blanco.
- * 1 cucharada sopera de pimentón dulce.
- * 1 cucharadita de postre de pimentón picante.
- * 400 ml de aceite de oliva, aproximadamente. Vamos mirando, el guiso tiene que quedar casi cubierto.
- * 1 hoja de laurel.
- * 20 granos de pimienta negra.
- * Sal, romero, tomillo. A vuestro gusto.



Preparación:

Lavamos y picamos las zanahorias en rodajas no muy gruesas, las cebolletas en cuartos (le quitamos bien la capa exterior) y la cabeza de ajo entera, le quitamos lo que podamos de piel y de raíz y reservamos.



Limpiamos y pelamos los jamoncitos de pollo. Salpimentamos y los ponemos a dorar en una olla baja y ancha con aceite de oliva. Cuando se doren por todas las caras, los sacamos y reservamos.



En la



misma olla, añadimos el pimentón dulce y picante (ojo porque se quema) y pasamos los zancos, la cabeza de ajo, las zanahorias y las cebolletas. Agregamos el laurel, tomillo, romero y los granos de pimienta, vertemos el vinagre, el vino blando y por último el aceite de oliva. Removemos para que se mezcle todo y rectificamos de sal.



Dejamos cocer todo esto durante 50 minutos (hasta que los jamoncitos estén cocidos).



Consejo: Si hacéis la receta en olla rápida, lo dejaremos cocer, desde que empiece a hervir unos 25 o 30 minutos. Y ya sabéis, los guisos mejor de víspera. Pod is poner de guarnición una patatas fritas, al horno como las [Patatas asadas a  mi manera ](#).

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

septiembre 14, 2015

Autor

admin