



Jamoncitos de pollo escabechados

Descripción

default watermark



Estas recetas nos gustan mucho en casa porque se pueden comer tanto frías como calientes y ahora que llega el verano es un punto. Se puede hacer en olla exprés, en menos tiempo de cocción, pero la he hecho en cazuela convencional aunque tarda en hacerse bastante más.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 8 jamoncitos de pollo grandes.
- 2 zanahorias medianas.
- 2 puerros pequeños.
- 8 ajetes.
- 2 cebolletas pequeñas enteras (cebolleta y rama).
- 4 dientes de ajos medianos.
- 200 ml de vino blanco.
- 200 ml de vinagre.
- 400 ml de aceite de oliva.
- 1 cucharada sopera sin colmar de pimienta negra en grano.
- 1 hoja de laurel.
- Harina para rebozar, sal y hierbas aromáticas (romero, tomillo, orégano).

Preparación:

Escogemos una cazuela amplia, baja y ancha. Podemos hacer la receta en olla exprés.

Limpiamos bien el pollo de plumas y demás, reservamos.

Lavamos bien y pelamos las verduras, cortamos las zanahorias en cuartos a lo largo, las cebolletas en dos y reservamos.



Vertemos el la cazuela un chorro de aceite de oliva y llevamos al fuego.

Sazonamos los jamoncitos de pollo, rebozamos en harina.



Los doramos en la cazuela, taparemos porque salpican bastante. Si no nos caben en una tanda los haremos en varias y los reservamos.



Una vez dorados por todas sus caras los pasamos a la misma cazuela y los rehogamos con el vino, el vinagre y el aceite. Espolvoreamos con las hierbas aromáticas y echamos la pimienta negra.





Removemos y añadimos las verduras. Al principio se saldrán de la cazuela pero merman enseguida.



Removemos, tapamos y dejamos cocer a fuego lento hasta que el pollo estÃ© blando, vamos removiendo de cuando en cuando y rectificamos de sal. Si lo hacemos en olla exprÃ©s, seguimos todos los pasos, tapamos la olla, cuando empiece el vapor dejaremos cocer 25 minutos y la abriremos una vez frÃ­a.

El aspecto del pollo es deâ?Â¡Â¡CÃ³meme, cÃ³meme! Â¿O no?



Consejo: ¿ste tipo de guiso es conveniente hacerlo un par de días antes de su consumo para que se empape bien de los sabores. Lo he hecho en cazuela convencional porque me parece que el escabeche queda más meloso.

Visítanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

julio 4, 2018

Autor

admin

default watermark