



Pollo «mar y montaña»

Descripción



Esta receta es antigua, de la cocina tradicional catalana, sobre todo de la parte de Gerona.

La verdad es que no me suelen atraer mucho las recetas que mezclan la carne con el marisco, pero lo cierto es que me ha sorprendido gratamente.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 4 muslos y contramuslos de pollo. Puede ser un pollo entero, también jamoncitos, pero mas cantidad.
- 100 gr de gambas. He puesto de las congeladas peladas.
- 1 cebolla mediana.

- 6 cucharadas soperas de tomate triturado. Puede ser casero o comprado.
- 1 vasito de brandy o coñac.
- 2 vasos de caldo de verduras. La original lleva de pescado.
- Aceite de oliva, sal, pimienta molida, perejil picado.

Hacemos una picada:

- 1 rodaja de pan del día anterior.
- 12 almendras crudas y sin piel.
- 1 puñado de piñones.
- 2 dientes de ajo medianos.

Preparación:

Descongelamos las gambas, salpimentamos y reservamos.

Limpiamos, retiramos la piel del pollo, salpimentamos y reservamos.

Limpiamos, picamos la cebolla y reservamos.

Limpiamos, pelamos, picamos no demasiado pequeños los ajos y reservamos.

En una cazuela baja y ancha vertemos un chorro de aceite de oliva y freímos las gambas, removemos, retiramos del aceite y reservamos.



En el mismo aceite freÃamos los **ingredientes de la picada**: pan, almendras, piÃ±ones y los 2 ajos. Removemos para que se dore bien todo, cuando estÃ©n, sacamos y pasamos a un mortero.



default watermark

En el mismo aceite doramos el pollo por todas las caras. Una vez dorado retiramos y reservamos.



En la misma cazuela echamos la cebolla picada, removemos de vez en cuando, la dejamos hasta que quede transparente. Echamos el tomate, mezclamos bien y lo dejaremos cocer 5 minutos. Quedan



Incorporamos la picada con el brandy y el pollo, removemos para que los ingredientes queden ligados,



default watermark

Cubrimos con el caldo, mezclamos y dejamos cocer unos 30 minutos dando la vuelta a los trozos de pollo de vez en cuando.



Rectificamos de sal, añadimos las gambas, espolvoreamos con perejil, movemos la olla en vaivén y dejamos un par de minutos mas.



Y lo tenemos. ¡Buen provecho!



Consejo: Lo podemos preparar la víspera. La salsa debe quedar espesita. Yo he puesto caldo de verduras, pero en la receta original pone que puede ser de pollo, carne, pescado?

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

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

También puedes mandarnos tus recetas, opiniones, sugerencias?

a nuestro correo electrónico: **hola@masqpostres.es**

Pero si prefieres recibir nuestras nuevas recetas al instante, puedes suscribirte pinchando en «Suscríbete», en la parte superior derecha de nuestro blog o desde tu móvil abajo a la izquierda.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

enero 11, 2017

Autor

admin