



Pollo en caldereta

Descripción



Una receta más de Internet que merece la pena tener. Está muy rico y es fácil porque se hace en la olla rápida.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 kg y medio de pollo. Puede ser el pollo entero, o jamoncitos como los que he elegido.
- 1/2 cebolla grande.

- 3 dientes de ajo grandes.
- 1 tomate maduro mediano.
- 1/4 de pimiento rojo grande.
- 1/2 de pimiento verde.
- 1 puerro.
- 1 zanahoria grande.
- 1 rama pequeña de apio.
- 1 puñado de guisantes. Opcional. He puesto congelados.
- 1 vaso de vino blanco.
- 1 cucharadita no colmada de pimentón dulce.
- 1/2 de pimienta negra en grano.
- 1 hoja de laurel.
- Tomillo, perejil picado, pimienta molida, sal, aceite de oliva.

Preparación:

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

Lavamos las verduras, pelamos el pimiento rojo, las picamos todas por separado (excepto los pimientos) finamente y reservamos.

Echamos un chorro de aceite de oliva en la olla rápida, la ponemos al fuego medio-fuerte, echamos el laurel y los jamoncitos de pollo a dorar por todas las caras. Cuando están dorados retiramos y reservamos.



En la misma olla y el mismo aceite incorporamos la zanahoria, bajamos un poco el fuego y dejamos que se dore, removiendo de cuando en cuando. Una vez hecha, añadimos el resto de las verduras (cebolla, ajos, apio, puerro, pimientos, perejil).



default watermark

Dejamos que se poche, removemos y vamos despegando los restos de pollo que han quedado en el fondo de la olla.

Una vez tengamos todo ello, echamos el tomate, la pimienta en grano, las hierbas aromáticas y los guisantes. Seguimos removiendo y mezclando todo e incorporamos el pimentón dulce, removemos y



Incorporamos el pollo, mezclamos todo y vertemos el vino blanco. Seguimos mezclando todo, que se evapore el alcohol. No es necesario que se cubra el pollo con el Ñaiguio. Si vemos que se nos queda escaso de salsa, podemos añadir un chorro de caldo de verduras o pollo (pero no creo que lo necesite).



Removemos bien, rectificamos de sal y tapamos la olla. Dejaremos cocer, desde que empiece a hervir, unos 25 minutos.

Cuando se pueda abrir la olla, nuestro pollo estará listo.



Lo podemos servir sólo, pero también acompañado de unas patatas fritas, unos cachelos o bien (ver enlace) unas [Patatas asadas  a mi manera ](#) .

Consejo: Como os digo siempre el reposo es uno de los secretos de un buen guiso. Se puede hacer dos días antes de su consumo, pero si lo acompañamos con patatas, las haremos en el momento.

Seguimos en Facebook: [facebook/masqpostres](https://facebook.com/masqpostres)

Visita nuestra web: www.masqpostres.es

M ndanos tus opiniones, dudas, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

O suscríbete si quieres recibir de manera instantánea nuestras nuevas recetas. Puedes hacerlo pinchando en  Suscribir , la parte superior derecha del blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Carnes
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

noviembre 14, 2016

Autor

admin