



Pollo al chilindrón

Buenas! hoy te voy a enseñar cómo preparar un delicioso Pollo al Chilindrón, un plato tradicional de la cocina Aragonesa que es sencilla y está lleno de sabor. ¡Vamos allá!

INTRODUCCIÓN

El Pollo al Chilindrón es un guiso de pollo cocinado con una salsa de tomate, pimientos y jamón. Es un plato muy popular en Aragón, Navarra y La Rioja, y se caracteriza por su sabor intenso y su textura jugosa.

TIEMPO TOTAL DE ELABORACIÓN

Tiempo de preparación: 10 minutos.

Tiempo de cocción: 25 minutos.

Tiempo total: 35 minutos.

DIFICULTAD DEL PROCESO

Dificultad: La dificultad de esta receta es baja. Es perfecta para cocineros de cualquier nivel.

CANTIDAD DE PLATOS PARA LOS QUE DA DE RESULTADO LA RECETA

Esta receta es para 2 personas.

INGREDIENTES

Pollo (jamoncitos, contramuslos, trozos varios): 600 g

Pimiento verde: 1

Pimiento rojo: 1

Cebolla: 1

Tomate pelado y triturado: 2

Dientes de ajo: 2

Vino blanco: 100 ml

Sal

Pimienta negra molida

Laurel (hoja): 1

ELABORACIÓN

Si prefieres, puedes retirar la piel del pollo para reducir la grasa. Salpimenta las piezas de pollo.

Calienta un poco de aceite en una sartén y dora ligeramente el pollo. Retira y reserva.

Para el sofrito, pela y pica finamente los dientes de ajo y la cebolla. Calienta un poco de aceite de oliva virgen extra en una sartén o cazuela y pochá ambos a fuego muy suave durante cinco minutos.

Lava los pimientos, retira sus pedúnculos y semillas y corta en pequeños cuadrados (mirepoix). Añade los pimientos a la sartén, la hoja de laurel y continúa la cocción durante cinco minutos más.

Pela los tomates, rállalos y añádelos a la sartén. Remueve, salpimenta al gusto y cocina un par de minutos a fuego fuerte, dejando que el agua del tomate se evapore.

Agrega el vino y el pollo, ajusta de nuevo el punto de sal y pimienta, tapa la sartén y cocina durante unos 15-20 minutos o hasta que el pollo esté hecho en su interior y la salsa se haya vuelto espesa.

¡Y listo! Sirve tu Pollo al Chilindrón inmediatamente o déjalo atemperar antes de guardar en la nevera.

Acompáñalo con un buen pan para mojar en la salsa y disfrutar de este plato. ¡Buen provecho!