

RecetaKA

POLLO AL AJILLO CON CHAMPIÑONES

Ingredientes para 4 personas:

1/2 pollo / 8 dientes de ajo / 120 g de champiñones / 2 pimientos verdes / 2 patatas / 1 cebolla / 1 guindilla / 1 cucharada de harina / 2 vasos de vino blanco / 1 vaso de agua / aceite de oliva / sal / pimienta / perejil picado



Elaboración:

1. Salpimentar el pollo y dorar en una cazuela con un poco de aceite
2. Añadir los ajos pelados y cortados en laminas. Seguir cocinando todo unos minutos y reservar
3. Saltear los champiñones en la misma cazuela. Cuando están cocinados, retirar del fuego y reservar.
4. En la misma cazuela, incorporar la cebolla y los pimientos verdes. Todo bien picado. Tapar y pochar a fuego suave.
5. Añadir la punta de la guindilla, la harina y rehogar todo.
6. Añadir entonces el pollo y los champiñones, empapar todo con el vino blanco, el agua y sazonar.
7. Cocinar el resultado a fuego muy suave durante 40-45 min
8. Mientras, cortar las patatas en dados y freírlas.
9. Cuando estén doradas, añadirlas al guiso de pollo, espolvorear con perejil picado y cocinar durante unos minutos para integrar la mezcla
10. Ya se puede comer!