

RecetaKA

POLLO AL CHILINDRON CON PATATAS ASADAS

Ingredientes para 4 personas: Medio pollo en trozos / 1 taza de harina / 200 g de champiñones / 1 cebolla / 3 dientes de ajo / 1 pimiento verde / 1 pimiento rojo / 1 lata grande de tomate triturado / 175 g de jamón serrano picado / 1 copa de vino blanco / 1 bouquet garni / 4 patatas grandes / aceite



Elaboración

1. Precalentar el horno a 180 grados
2. Pelar y laminar la patata y cebolla. Extenderla en una bandeja de horno, sazonar y añadir el vino y un chorro de aceite. Hornear una hora aproximadamente
3. Sazonar el pollo y enharinarlo. Dorar el pollo en una cazuela, reservar. En el mismo aceite poner las verduras picadas y dorar ligeramente.
4. Añadir de nuevo el pollo, verter el vino blanco y cocinar hasta que reduzca. Añadir el tomate y el bouquet. Cocinar hasta hervir. Cuando hierba bajar a fuego medio, estofar unos 40 minutos y añadir el jamón
5. Servir el pollo con sus patatas