Pollo al chilindrón

Cantidad: 4 - 6 raciones

Ingredientes



- 1 pollo de 2 kilos
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas pequeñas
- 1 pimiento rojo
- 200 g de tomate triturado o 4 ó 5 tomates
- 60 ml de brandy o vino blanco
- 150 g de champiñones
- 1 hoja de laurel
- Media cucharilla de pimentón dulce de la Vera
- 4 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta

Sobre esta receta

Os invito a preparar un delicioso pollo al chilindrón. Es importante destacar que se trata de una receta tradicional muy fácil de preparar, a la vez muy sabrosa y con un resultado realmente exquisito. Además, resulta ideal para Navidad, Año Nuevo o cualquier celebración en la que queramos disfrutar de una auténtica delicia para el paladar. Por si fuera poco, este plato admite numerosos acompañamientos e ingredientes que nos permitirán personalizarlo completamente a nuestro gusto.

Preparación

- Comenzamos limpiando el pollo, le cortamos las puntas de las alas, quitamos el cuello, las grasas de la parte trasera y limpiamos su interior. Lavamos y secamos bien. A continuación cortamos los muslos en tres partes por la zona donde se mueve el hueso, separamos las pechugas de la carcasa y las cortamos en tres trozos grandes. Reservamos la carcasa para otra preparación.
- Cortamos el ajo en láminas y la cebolla en dados pequeños. Cortaremos el pimiento en cuartos quitando la parte blanca y las pepitas. Cada cuarto se corta en tiras de un centímetro de grosor. Si utilizamos tomates en lugar del tomate triturado, les quitaremos la piel y cortaremos en dados. Lavamos y secamos los champiñones y los cortamos en láminas.

Pollo al chilindrón

- Ponemos a calentar el aceite en una cazuela y freímos el pollo hasta que se dore, dándole la vuelta para que se dore por igual. Salpimentamos y cuando esté dorado lo retiramos y reservamos. A continuación bajamos el fuego y sofreímos la cebolla, el pimiento y el ajo hasta que la cebolla quede casi transparente. Añadimos el tomate, el chorro de vino o brandy, media cucharilla de pimentón dulce y la hoja de laurel. Removemos y distribuimos el pollo por encima y los champiñones entre los huecos del pollo. Tapamos y cocinamos a fuego medio durante unos 30 minutos.
- Pasados los 30 minutos, damos una vuelta al pollo y cocinamos otros 10-15 minutos con la cazuela destapada hasta que el pollo quede blandito y la salsa cremosa. Apagamos y dejamos reposar unos minutos. Servimos este delicioso pollo al chilindrón acompañado de la guarnición que más nos guste. En algunas zonas lo acompañan de unos 50 g de jamón curado cortado en tacos y tostados ligeramente en la plancha o sartén.

Otras opciones ...

- Para esta receta del pollo al chilindrón podemos utilizar otros ingredientes como el pimiento verde, unos tacos de jamón curado, un puñado de almendras peladas y troceadas...