



POLLO AL CHILINDRON REVISITADO

Ingredientes:

- ½ pimiento rojo
 - ½ cebolla
 - 1 pimiento verde italiano
 - Champiñones
 - 1 diente de ajo
 - 2 pechugas de pollo
 - 300 g salsa de tomate frito
 - 75 ml sidra
 - Caldo de pollo o carne
 - Aceite de oliva virgen
 - Sal, pimienta negra recién molida
-

Elaboración:

1. Picar las verduras (pimiento rojo, cebolla y pimiento verde) en brunoise muy pequeña (dados de 3-4 mm) y prensar el diente de ajo.
2. Cortar el pollo en trozos de 3-4 cm (podríamos utilizar solo muslos, contra muslos o un pollo entero troceado) y salpimentar.
3. Rebozar el pollo con harina y sacudir el excedente.
4. Sellar la carne (para retener los jugos en su interior) en una cazuela con aceite de oliva virgen caliente y retirar cuando esté dorado por todas partes.
5. Retirar de la cazuela y reservar (sellar el pollo en varias tandas para no amontonarlo).
6. En el mismo aceite de sellar la carne pochar las verduras picadas a fuego bajo hasta que estén blandas pero transparentes.



7. Agregar los champiñones laminados y dejar unos minutos más al fuego.
8. Regar con la sidra y subir el fuego para evaporar completamente el alcohol.
9. Incorporar la salsa de tomate frito, el pollo reservado, mezclar y añadir caldo de pollo/carne hasta conseguir la textura deseada.
10. Tapar la cazuela y dejar al fuego unos 20 minutos hasta que el pollo esté tierno y jugoso.
11. Retirar del fuego y servir a continuación. Este guiso está riquísimo de un día para otro ¡si no te lo comes antes!