

Guiso de Pollo con Castañas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Cebolla: 1/2 unidad

Dientes de ajo: 2 Unidades

Caldo De Pollo: 1/2 Litro

Sal y Pimienta: c/n

Castañas asadas y peladas: 150 Gramos

Cuartos traseros de pollo troceado: 4 Unidades

Hebras de azafrán: c/n

Perejil fresco: c/n

Vino Blanco: 50 mililitros

Majado

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Diente de ajo: 1 unidad

Perejil fresco: c/n

Almendras: 50 Gramos

Pan frito: 30 Gramos

Preparación de la Receta

- En una olla bien caliente *dorar* los cuartos traseros de **pollo** troceados y sazonados
- Cuando estén bien dorados por ambos lados incorporar la *cebolla* y el *ajo* picado.
- Cocinar.
- Añadir el *azafrán*
- Tostar
- Agregar el vino y dejar que se evapore
- Añadir las castañas cortadas en trozos medianos y cubrir de caldo de *pollo*
- Cocinar 20 minutos aproximadamente hasta que el *pollo* esté cocinado y el caldo se haya reducido.

Majado

- En una sartén caliente añadir un chorro de aceite, el *ajo* y las almendras
- Tostar
- En un mortero incorporamos el *ajo* y las almendras y machacamos

- Añadir sal, *perejil* picado y pan frito
- Seguir machacando
- Añadir al guiso y mezclar.
- Emplatar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-pollo-con-castanas>