elGourmet

Pollo al pimentón

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Agua: 1 L
Caldo de gallina Alicante: 1 Sobre
Crema de leche: 200 g
Laurel en hojas Alicante: 2 Unidades
Pimentón seleccionado dulce Alicante: 1 cda.
Pollo (2,5kg): 1 kg
Aceite (45cc): 3 cdas.
Cebolla (360g): 3 Unidades
Harina (15g): 1 cda.
Mostaza (40g): 2 cdas.
Pimiento (90g): 1 Unidad
Vino blanco (125cc): 1/2 Vaso

Preparación de la Receta

- Cortar el **pollo** en presas
- Mezclar el **pimentón** seleccionado dulce Alicante con la *mostaza* y pintar el *pollo* con esta preparación
- Luego pasar las presas por *harina* y dorarlas en una *cacerola* caliente con un poco de aceite
- Retirar y reservar.
- En el mismo recipiente rehogar las verduras picadas (cebollas, pimiento).
- Cuando estén las verduras, incorporar nuevamente el *pollo* reservado
- Añadir al vino blanco, el *laurel* en hojas y el caldo para saborizar de *gallina* Alicante disuelto en agua
- Cocinar a fuego fuerte hasta que llegue su punto de ebullición
- Luego bajar el fuego y cocinar lentamente 20 minutos
- Añadir entonces la *crema* de leche y dejar cocinar otros 10 minutos más aprox. , hasta que espese.
- Servir acompañando con la *guarnición* que guste (arroz, pasta, puré, verduras grilladas, *legumbres*, etc.).

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-pimenton