

## Navarra

Temps



45'

Racions



4

Al·lèrgens



Sulfits



# Pollastre "al chilindrón"

*El pollastre al chilindrón és una de les receptes tradicionals més populars no només a Navarra sinó també a La Rioja i a Aragó, també s'aprecia molt a tot el territori espanyol*

## Ingredients

1 pollastre

1 pebrot vermell gran

1 pebrot verd gran

1 ceba gran

4 grans d'all

4 tomàquets madurs

250 ml de vi blanc

100 g de pernil salat

Oli d'oliva verge suau

Sal (al gust)

La base d'aquesta recepta és la salsa chilindrón o salsa feta a base de ceba, alls, tomàquets i pebrots vermells amb pernil.

## Elaboració

1. En una paella gran aboqueu-hi un raig d'oli d'oliva generós. Peleu dos grans d'all i afegiu-los a la paella perquè es daurin. Quan agafin color, retireu-los i reserveu-los a part.
2. Netejar el pollastre, treure la pell i tallar-lo a trossos. Condimentar amb una mica de sal i posar-ho a la paella on s'han daurat els alls. Fregiu els trossos de pollastre de manera que quedin daurats per tots els costats. Reservar.
3. Pelar i tallar la ceba a la juliana i picar els alls. En una cassola gran afegir un altre raig generós d'oli d'oliva. Poseu a ofegar la ceba i l'all a foc mitjà fins que es dauri la ceba.
4. Pelar i tallar els tomàquets a daus. Reserveu-ho.
5. Rentar i tallar a tires els pebrots i afegir-los i barrejar-los amb la ceba i l'all a la cassola. Quan els pebrots estiguin al dente, afegiu-hi el pernil i ofegueu-ho un parell de minuts i després afegiu-hi el tomàquet, barregeu-ho. Deixeu que es cuinin tots els ingredients junts durant 6 o 7 minuts a foc mitjà – baix, remenant de tant en tant.
6. Incorporeu-hi el pollastre i afegiu-hi el vi blanc. Agiteu la cassola perquè encaixi bé el pollastre i es reparteixi la salsa. Deixeu que es cuini tot a foc mitjà-baix uns 7 o 8 minuts.
7. Quan la salsa hagi reduït, rectificar de sal si cal. Retirar del foc, emplatar i servir calent.