

Navarra

Tiempo



45'

Raciones



4

Alérgenos



Sulfitos



Pollo al chilindrón

El pollo al chilindrón es una de las recetas tradicionales más populares ya no solo en Navarra sino también en La Rioja y en Aragón.

Ingredientes

1 pollo

1 pimiento rojo grande

1 pimiento verde grande

1 cebolla grande

4 dientes de ajo

4 tomates maduros

250 ml de vino blanco

100 g de jamón serrano

Aceite de oliva virgen suave

Sal (al gusto)

La base de esta receta es la salsa chilindrón o salsa hecha a base de cebolla, ajos, tomates y pimientos rojos con jamón.

Elaboración

1. En una sartén grande verter un chorro de aceite de oliva generoso. Pelar dos dientes de ajo y añadirlos a la sartén para que doren. Cuando cojan color retirarlos y reservar aparte.
2. Limpiar el pollo, quitar la piel y trocearlo. Condimentar con un poco de sal y ponerlos en la sartén donde se han dorado los ajos. Freír los trozos de pollo de manera a que queden dorados por todos los lados. Reservar.
3. Pelar y cortar la cebolla en juliana y picar los ajos. En una cacerola grande añadir otro chorro generoso de aceite de oliva. Poner a pochar la cebolla y el ajo a fuego medio hasta que se dore la cebolla.
4. Pelar y cortar los tomates en tacos. Reservar.
5. Lavar y cortar en tiras los pimientos y añadirlos y mezclarlos con la cebolla y el ajo en la cacerola. Cuando los pimientos estén al dente, añadir el jamón y rehogar un par de minutos y a continuación añadir el tomate, mezclar. Dejar que se cocinen todos los ingredientes juntos durante 6 o 7 minutos a fuego medio – bajo, removiendo de vez en cuando.
6. Incorporar el pollo y verter el vino blanco. Agitar la cazuela para que encaje bien el pollo y se reparta la salsa. Dejar que se cocine todo a fuego medio-bajo unos 7 u 8 minutos.
7. Cuando la salsa haya reducido, rectificar de sal si es necesario. Retirar del fuego, emplatar y servir caliente.