RecetaKA

POLLO AL CHILINDRÓN CON PATATAS ASADAS



Ingredientes para 4 personas: Medio pollo / 200 g de champiñones / 3 dientes de ajo / 1 pimiento verde y otro rojo / 1 lata de tomate triturado / 4 cdas. tomate concentrado / 200 g de jamón serrano / 200 ml caldo de pollo / 1 copa de vino blanco / 1 bouquet garni (laurel + perejil + tomillo + romero) / 1 limón (ralladura) / 3 cdas. mostaza a la antigua / 4 patatas / 2 cebollas / aceite / perejil fresco / sal / pimienta negra / 2 ramitas de romero

CONTIENE GLUTEN

MOSTAZA

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180 grados
2. Pelar y laminar las patatas y una cebolla. Sazonar.
3. Extender en una bandeja de horno, añadir un chorro de aceite y colocar encima las ramitas de romero. Hornear hasta que estén en su punto.
4. Cortar los tomates en mirepoix. Cortar una cebolla y los pimientos en juliana muy fina. Pelar y laminar los champiñones.
5. Cortar el pollo en trozos y salpimentar. Dorar el pollo en una cazuela, reservar.
6. En el mismo aceite añadir los ajos majados o cortados en láminas finas. Rehogar hasta que estén ligeramente dorados, evitando que se quemen. Añadir las verduras cortadas en juliana y rehogar ligeramente.
7. Añadir el tomate concentrado, el pimiento choricero y el tomate. Remover y cocer durante 2 minutos. Añadir el bouquet.
8. Añadir de nuevo el pollo, verter el vino blanco y cocinar hasta que reduzca. Añadir la mostaza y la ralladura del limón y el caldo de pollo.
9. Cocinar hasta hervir. Cuando hierba bajar a fuego medio, estofar unos 20 min, agregar los champiñones y el jamón (cortadito) y guisar 20 min más. En este punto **podéis utilizar olla a presión** para acortar el tiempo, si utilizáis esta forma el tiempo de cocción es de unos **20 min**
10. Quitar el buqué. Emplatar el pollo con sus patatas y cebolla.
11. Decorar con perejil finamente picado.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil