



<https://www.mepillasquisando.com>



POLLO AL CRAPUDÍN



DE LAS HERMANAS CLARISAS DEL MONASTERIO DE SANTA CLARA – BELORADO BURGOS

INGREDIENTES:

- 1 Pollo de corral grande.
- 3 Pimientos morrones. (Yo puse tricolor).
- 3 Tomates maduros.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Limón (el zumo).
- 1 Vaso de Aceite de oliva.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 50 gr. de Mantequilla.
- Sal y Pimienta negra molida.

ELABORACIÓN:

Troceamos el pollo en porciones no muy grandes. Salpimentamos y ponemos en una cazuela de barro. Picamos en pequeño los pimientos, los tomates y los ajos. Agregamos a la cazuela junto con el aceite, el vino y la mantequilla. Ponemos la cazuela al fuego y tapamos bien, y si fuera necesario ponemos un papel de horno o de aluminio para sellar bien. Cocinamos durante una hora aproximadamente. A la hora probamos y rectificamos de sal si fuera necesario. Quitamos la grasa sobrante y agregamos el zumo de limón. Mezclamos y servimos caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>