



<https://www.mepillasquisando.com>



1198 – POLLO CAMPURRIANO



INGREDIENTES:

- 1 Pollo.
- 3 Tacitas de Arroz.
- 150 gr. de Tocino entreverado.
- 3 Pimientos verdes.
- 2 Cebollas.
- 4 Cucharadas de manteca de cerdo.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 2 Hojas de Laurel.
- 2 Cucharadas de Harina.
- 2 Cucharadas de Pimentón.
- ½ L. de Caldo de Pollo.
- Sal y Pimienta molida.

ELABORACIÓN:

Limpiamos el pollo, cortamos en trozos y salpimentamos. Lo doramos en una cazuela con el tocino cortado en dados y una cucharada de manteca. Cuando esté medio dorado, incorporamos una cebolla picada y el laurel. Cuando se dore la cebolla, agregamos el vino, esperamos que evapore el alcohol y añadimos la harina. Rehogamos para que se haga la harina y cubrimos el pollo con caldo o agua caliente. Sazonamos y cocemos despacio y tapado durante 1 hora o hasta que se haga el pollo. Rehogamos en la manteca sobrante la otra cebolla picada y los pimientos lavados y cortados en trocitos. Cuando estén bien rehogados, añadimos el pimentón y, sin que se queme, rehogamos el arroz. Incorporamos caldo o agua caliente. Cuando rompa el hervor de nuevo, probamos de sal y cocemos 10 minutos a fuego vivo y 7 a fuego más flojo.

FACEBOOK: Cocina Española Casera