

POLLO EN SALMOREJO

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

1 Pollo troceado.
1 Kg. de papas
5 Dientes de ajo.
½ cucharada de pimentón.
2 Tazas de vino blanco.
Aceite de oliva.
Un poco de perejil.
Pimienta negra molida.
1 cucharadita de tomillo.
1 cucharada de orégano.
Un poco de comino
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

Primero preparar un majado con ajo, pimienta molida, pimentón, orégano, tomillo, comino y sal.

Picar el perejil menudito y mezclarlo bien con el majado junto con la taza de vino, la taza de aceite y agregárselo al pollo, dejarlo macerar de 6 a 12 horas. (Preferiblemente dejar macerando de un día para otro).

Sofreír el pollo en una sartén honda y cuando esté dorado se retira, reservar.

Se corta las papas en dados, se le pone un poco de sal y se fríen en el mismo aceite del pollo, hasta que doren.

Se le agrega el pollo y el resto del majado con la taza de vino y cocinar de 5 a 8 minutos más a fuego lento.

NOTA:

También se puede hacer con chuletas, costillas o solomillo de cerdo