

**POLLO CON LANGOSTINOS A LA PIMIENTA DE SECHUAN
Y CEBOLLA AL VINO TINTO.**

Ingredientes: para 6 personas:

- 1 pollo campero de 1.750 kg.
- 500 gr. Langostinos
- 1 cabeza y 2 dientes de ajos
- 400 gr. Cebolla
- 2 hojas de laurel
- Perejil
- 2 cucharaditas de Pimienta de sechuan
- Sal, jengibre y tomillo
- ¼ l. Aceite de oliva virgen
- ¼ l. Vino tinto
- ½ l. Caldo blanco



Nota; si cambiamos la pimienta de sechuan por pimienta negra en grano, solo pondremos la mitad, y por supuesto las otras especias son opcionales. Ahh Y si los langostinos son de Sanlucar, entonces, ya ni te cuento

Elaboración:

Cortar la cebolla en juliana, y el pollo en trozos grandes, lo condimentamos con sal, tomillo, jengibre y pimienta de sechuan.

Poner en sartén la mitad del aceite de oliva, la cabeza de ajos cortada por la mitad, la cebolla, el laurel, freír a fuego lento, cuando la cebolla esté caída, añadir el vino tinto, dejar reducir, añadir el caldo blanco, dejar cocer.

Pelar los langostinos reservando las cabezas y cáscaras.

Ecurrir la cebolla reservando el caldo. En este caldo ponemos a hervir las cáscaras y cabezas de los langostinos.

En la otra mitad del aceite freímos el pollo hasta dorarlo, añadimos el caldo colado (donde hemos hervido las cáscaras de langostinos). Dejamos hervir.

Cuando el pollo está en su punto, añadimos los langostinos pelados, y una cucharadita de ajo y perejil finamente picados. Movemos y apartamos.

En una sartén antiadherente con una cucharada de aceite de oliva virgen volvemos a dorar la cebolla que teníamos escurrida.

Presentación:

Colocamos cama de cebolla, un par de trozos de pollo y los langostinos, salseamos y decoramos al gusto. En este caso con una rebanada de pan frito.