

POLLO CAMPERO EN ASADILLO

INGREDIENTES:

- 1 Pollo campero
- Sal y pimienta
- 2 hojas de laurel
- Harina c/s
- 1 Cabeza de ajos
- 1 Cebolla grande
- 1 Pimiento de cornicabra
- 1 Orejón de tomate
- Ramita de tomillo
- 1 vaso de vino blanco
- 1 copa de brandy



ELABORACIÓN:

Limpiamos y cortamos el pollo en octavos.

Salpimentamos, enharinamos y doramos en aceite de oliva que esté bien caliente.

Pasamos a una cacerola u olla rápida y freímos la cebolla que habremos cortado en rodajas, una vez dorada la pasamos también a la cacerola, en la que incorporaremos el pimiento de cornicabra, los orejones de tomate, las hojas de laurel, y la ramita de tomillo. Ponemos la cacerola al fuego y flambeamos con un chorreón de coñac, añadimos vino blanco, y cuando hierve alargamos con caldo blanco o agua. Dejamos hervir tapado hasta que esté bien cocido y servimos con su salsa bien caliente.

Sí lo hacemos en olla rápida bastarán 7 u 8 minutos pitando.

Servir acompañado de unas patatas fritas, cortadas como más nos gusten.