

uvesa

El recetario de **UVESA**

Receta de pollo

Raciones: 3 raciones.

Temperatura del plato: Caliente.

Material necesario: Cuchillo cocinero, tabla de corte, sartén, rondón y espumadera.

Dificultad



Tiempo



Escanea el código para visualizar el vídeo de la elaboración de la receta



Jamónitos de pollo al pimentón y orégano

Ingredientes

- 6 jamónitos de pollo.
- 2 cebollas.
- 6 dientes de ajo.
- 4 hojas de laurel.
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce.
- 4 champiñones.
- 1 vaso de vino blanco.
- Orégano al gusto.
- Aceite de oliva Virgen Extra.
- Sal y pimienta al gusto.

Elaboración

PASO 1: Cogemos los jamónitos de pollo, retiramos la piel, troceamos hasta que nos quede una bola de carne en el hueso.

PASO 2: Laminamos el ajo y cortamos la cebolla en perpendicular.

PASO 3: En un rondón vertemos el aceite de oliva, las hojas de laurel, la cebolla, el ajo y sofreímos. Luego añadimos el pimentón y mezclamos bien.

PASO 4: A continuación añadimos los jamónitos de pollo y el orégano, mezclando bien con el sofrito.

PASO 5: A fuego medio vamos dejando que se vaya friendo el pollo, añadiendo vino blanco poco a poco para que vaya desgrasando los posibles restos de grasas incrustado en el fondo del rondón.

PASO 6: Una vez hecho el pollo se puede ir añadiendo un poco de caldo de pollo, vino blanco o agua para que obtengamos mayor cantidad de salsa.

PASO 7: Por otro lado cortamos en láminas los champiñones y con la ayuda de una sartén lo salteamos.

Emplatado y observaciones

- Para el emplatado usamos tres jamónitos de tal forma que uno se pose sobre los otros dos, formando una especie de pirámide como se ilustra en la foto, le añadimos salsa y lo coronamos con una hoja de laurel.
- Usamos los champiñones de guarnición formando una ristra de láminas de champiñones unos sobre otros junto al pollo.
- Por último espolvoreamos el plato con orégano.
- Importante a la hora de añadir el pimentón. Bajar el fuego o retirar del fuego para que no se queme y adquiera la elaboración un sabor ligeramente amargo.

