

uvesa

El recetario de **UVESA**

Receta de pollo

Raciones: 4 ración.

Temperatura del plato: Caliente.

Material necesario: Barreño, rondón bajo, cuchillo cocinero, araña y cazo pequeño.

Dificultad



Tiempo



Escanea el código QR para ir a la web de Uvesa y visualizar la elaboración de la receta en video y pdf



Chupa-chups de pollo al ajillo

Ingredientes:

- 8 jamoncitos de pollo
- 40 g de ajo
- 250 g de tomates cherry
- 150 g de patata
- 20 g de orégano
- 15 g de pimienta negra molida
- 30 ml de aceite de oliva
- 50 ml de vinagre de vino tinto
- 15 g de sal

Elaboración:

PASO 1: Precalentamos el horno a 250°C. Freímos los dientes de ajo enteros a temperatura media, dándole la vuelta para que se doren bien. Los retiramos y reservamos.

PASO 2: En la misma sartén, a fuego vivo, doramos el pollo, lo retiramos y reservamos.

PASO 3: En esa misma sartén, salteamos los tomates.

PASO 4: Colocamos el pollo y los tomates en una fuente de horno, añadimos un chorro de aceite, otro de vinagre tinto, orégano y horneamos a 250°C, durante 10 min.

PASO 5: Freímos la patata cortadas en puente nuevo.

Emplatado y observaciones:

- Se sirve el pollo en un plato llano.
- Decoramos con tomates cherry, patatas "puente nuevo" o con una ensalada variada.

