

Pollo de la abuela ana

75

40

6 €

Ingredientes

- 1 Pollo de 1,5 kilos aproximadamente
- 4 tomates maduros
- 1 cebolla
- 750 gramos de patatas
- 1 copa generosa de brandy
- Canela en rama y molida
- 4 dientes de ajo
- Piñones
- aceite
- agua
- sal y pimienta

Preparación

Se rehoga el pollo cortado a trozos con los ajos cortados en laminas.

Ojo; rehogar, no freír. Se aparta pollo y ajos. En el mismo aceite se hace un sofrito con los tomates y la cebolla rallada.

Se añade el pollo, 2 vasos de agua y la copa de brandy. Se deja hervir unos 40 minutos. A mitad de la cocción se le añade: canela en polvo y dos ramas de canela, piñones, sal y la pimienta y se deja que consuma. Un olor agradable y placentero inundara tus sentidos y la cocina.

Se parten las patatas a dados y se fríen en aceite hasta que estén doraditas. Se sirve el pollo en cazuela de barro, en la misma que se ha cocinado y los dados de patatas fritas encima.

Consejos

Conviene cocinar en cazuela de barro. No ha de quedar caldoso sino como salsa. No escatimes el brandy. Se presenta en la mesa con los dados de patatas fritos apilados en el centro de la cazuela. Una vez en la mesa, la señora veterana de la casa debe meter dos cucharas de madera y removerlo todo. Las patatas se impregnaran de la salsa sin quedarse blandas porque se sirve al momento y el olor penetrara en los comensales, garantizando así el 50% del éxito de este sencillo plato. El otro 50% del éxito llegara al probarlo.