

Pollo al chilindrón con patatas al vapor

★ ★ ☆ MEDIA

🕒 45 MIN.

🍴 4 RACIONES



INGREDIENTES

Para el guiso

- 500 g de contramuslos de pollo deshuesados y troceados
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 400 g de tomate triturado
- 100 ml de vino blanco
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto
- 1 hoja de laurel

Para las patatas

- 500 g de patatas peladas y troceadas en dados grandes
- Sal al gusto

ACCESORIOS

- Cuchillas
- Pala de remover
- Bandeja de vapor



PREPARACIÓN

1. Preparación del sofrito

- Coloca las cuchillas en el bol.
- Añade la cebolla, los pimientos y el ajo. Tritura 10 segundos a velocidad 6.
- Añade el aceite. Cocina durante 8 minutos a 120 °C a velocidad 1.

2. Añadir el pollo

- Sustituye las cuchillas por la pala de remover.
- Incorpora el pollo, salpimenta y añade el laurel. Cocina durante 5 minutos a 120 °C a velocidad 2.

3. Incorporar tomate y vino

- Añade el tomate triturado y el vino blanco. Cocina durante 20 minutos a 100 °C a velocidad 2. Sin tapón para favorecer la evaporación.

4. Cocción de patatas al vapor

- Mientras se cocina el pollo, coloca las patatas en la bandeja de vapor, con un poco de sal.
- Coloca la bandeja en su posición sobre la tapa durante los últimos 20 minutos de cocción del guiso.

Montaje y presentación:

1. Sirve el pollo al chilindrón caliente, acompañado de las patatas al vapor como guarnición.
2. Puedes decorar con perejil fresco picado o unas tiras de pimiento asado para resaltar el color del plato.

