

# Recetario

## POLLO AL CHILINDRÓN

### INGREDIENTES:

500gr de pollo  
3 ajos  
1 cebolla  
1 pimiento rojo  
1 pimiento verde  
1 tomate  
250gr de jamón serrano  
Sal  
Aceite  
1 vaso de vino blanco  
Sal  
Tomillo



### PASO A PASO:

Cortamos la cebolla y los pimientos en juliana.

Cortamos el tomate y el jamón serrano en daditos.

En una cazuela ponemos un poco de aceite y un par de ajos. Salpimentamos los trozos de pollo y los freímos en ese aceite bien caliente, cuando estén dorados los sacamos.

En ese mismo aceite echamos la cebolla, el ajo y los pimientos, dejamos pochar 10 minutos.

A continuación, se añade el tomate, el jamón serrano y el tomillo y se deja otros 20 minutos a fuego suave.

Después se echa el pollo y el vino blanco y se deja que se evapore el vino otros 15 minutos, miraremos a menudo si reduce la salsa mucho, añadiremos un poco de agua.

### Presentación

En un plato ponemos dos trocitos de pollo y lo bañamos con la salsa, acompañamos con patatas chips.

