Receta de Muslos De Pollo Al Chilindrón

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy viernes os dejo esta receta de muslos de pollo al chilindrón, que es fácil de preparar y resulta un plato exquisito para toda la familia.

Ingredientes

- Muslos de pollo en cuartos (cantidad según comensales)
- Tomates maduros (dos o tres)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Pimiento rojo (dos o tres)
- Jamón serrano (200 grs.)
- Vino blanco (un vaso)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Una cebolla

Modo de Preparación

1. En una sartén con bastante aceite de oliva, freír los muslos previamente salados (si los hacéis en la freidora quedan mejor) dorar bien por todos los lados y apartar
2. Poner un poco de aceite en una cacerola y freír los ajos, la cebolla y el pimiento rojo todo bien picado
3. Cuando esté doradito, añadir el jamón serrano en taquitos y unas tiras de pimiento rojo
4. Añadir el tomate pelado y cortado en daditos, a continuación echar un poco de pimienta negra y el vaso de vino blanco
5. Cuando el vino se evapore echar un vaso de agua y dejar un rato cociendo
6. Añadir los muslos y dejar cocer unos quince o veinte minutos, hasta que estén blanditos, rectificar de sal y servir caliente