

Receta de Jamoncitos de Pollo con Salsa Chilindrón

29 Ene 2016



Buenos días a tod@s, como el otro día os dejé una receta de pechuga de pollo con salsa Chilindrón y ha tenido mucho éxito, pues para hoy os dejo esta otra receta de **Jamoncitos de Pollo en Salsa Chilindrón**, es muy fácil de preparar y quedan riquísimos, os recomiendo que los hagáis y vuestra familia quedará encantada.

Ingredientes

- Jamoncitos de pollo (un kilo o más según comensales)
- Aceite de oliva
- Sal
- Mi salsa chilindrón (un sobre)

Modo de Preparación

1. Salpimentar los jamoncitos de pollo
2. Poner aceite de oliva en una sartén y cuando esté caliente echar los jamoncitos de pollo y freírlos hasta que estén doraditos, sacarlos y reservar (si tenéis freidora será más rápido)
3. Colocarlos en una cacerola o sartén honda
4. Deshacer el sobre de mi salsa chilindrón en una jarra con agua fría unos 600ml
5. Volcar la salsa sobre los jamoncitos y dejar cocer a fuego medio una media hora hasta que la salsa espese y los jamoncitos estén tiernos
6. Podéis acompañarlos de unas patatas fritas
7. Servir calientes y....buen provecho!!!