

Receta de Pollo a la Cazuela con Pimientos

14 Sep 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os traigo una exquisita receta de **Pollo a la Cazuela con Pimientos**, esta es una de esas recetas que se pueden preparar para un día de diario e incluso para un domingo, ya que resulta un plato con un sabor exquisito, espero que os guste.

Ingredientes

- Traseros de pollo (tres o cuatro según comensales)
- Pimientos rojo, verde y amarillo (uno de cada)
- Chalotas pequeñas (unos 250grs)
- Ajos (una cabeza)
- Patatas medianas (tres o cuatro)
- Brandy o coñac (150ml)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta negra

Modo de Preparación

1. Partir los traseros de pollo en dos trozos y ponerles un poco de sal y pimienta a vuestro gusto
2. Cubrir el fondo de una cacerola con aceite de oliva y ponerlo a calentar, Freír el pollo por todos los lados con la cabeza de ajos desgranada y sin pelar, si salpica mucho, tapar la cacerola hasta que esté doradito
3. Lavar los pimientos, cortarlos en tiras y añadirlos al pollo, limpiar las chalotas y añadir las enteras a la cacerola cuando esté bien dorado el pollo
4. Verter el brandy y tapar la cacerola para que evapore lentamente el alcohol y se vayan cocinando los demás ingredientes
5. Remover de vez en cuando el pollo
6. Echar las patatas troceadas en cuadraditos y añadir un poco de agua o caldo de carne para que no se seque, las veces que sea necesario, ajustar la sal
7. Bajar el fuego al mínimo y dejar que se haga lentamente y las chalotas queden bien tiernas, sobre unos cuarenta minutos aproximadamente
8. Servir caliente y....buen provecho!!!