

Asaillo de pollo de mi abuela con patatas



✧ Ingredientes

- 1 pollo
- 2 ajos
- 1 pimiento verde
- ½ cebolla
- 4 tomates medianos maduros
- 150 gr de guisantes
- 3 patatas grandes
- Vino blanco
- 4 hojas de laurel
- Hierbas provenzales
- 1 sobre de colorante alimentario "Chiquilín"
- 1 pastilla de caldo de pollo
- Aceite de oliva, sal, y pimienta negra



✧ Preparación

En una cacerola, vamos a poner a calentar dos dedos de aceite de oliva en el que vamos a dorar los ajos a fuego medio-bajo. Después añadimos la cebolla, el pimiento cortados en trozos pequeños y los vamos a marear unos minutos. Después vamos a añadir una de las patatas cortadas en trozos también pequeños y las sofreímos durante dos o tres minutos. Las otras dos patatas las vamos a reservar para freírlas aparte de manera habitual cuando el pollo ya esté casi listo.

Antes de que las patatas empiecen a dorarse, vamos a meter el pollo cortado en piezas (muslos, contramuslos, pechuga en trozo, alitas) a la cacerola; le vamos a poner las hojas de laurel mezcladas entre el pollo, y lo vamos a dejar marear bien a fuego medio, removiendo de vez en cuando para que se haga bien el pollo por todos lados hasta que cojan un aspecto dorado. Le podemos añadir un poco de hierbas provenzales.

Lavamos muy bien los tomates y opcionalmente podemos pelarlos. Los cortamos en trozos muy pequeños y los vamos a añadir a la cacerola dejándolo todo sofreír durante cinco minutos. Pasado ese tiempo, vamos a echarle el sobre de colorante alimentario Chiquilín, la pastilla de caldo de pollo, y le vamos a añadir suficiente vino blanco hasta que cubra el pollo. Añadimos entonces los guisantes, pimienta recién molida y sal al gusto.

Es muy importante dejar hacer el pollo reduciéndose el vino a fuego muy lento, al menos una hora, removiendo de vez en cuando para que no se pegue. Retiramos cuando tengamos suficiente salsa, con la que vamos a regar las otras dos patatas, que habremos frito en otra sartén con abundante aceite de oliva y fuego muy fuerte, y que serviremos en una fuente aparte.