Pollo con pasas y piñones

04/09/2015



¡Ya estamos de vuelta! Espero que hayáis disfrutado del verano en buena compañía que al fin y al cabo es lo que importa, disfrutar de nuestro tiempo libre y compartirlo con quienes más queremos.

Una buena manera de comenzar la rutina sería con una estupenda salsa de pollo. *Una apuesta segura para el fin de semana*. Preparad pan y un buen vino…

Ingredientes:

- Jamoncitos de pollo o pollo troceado
- Pasas deshuesadas
- Piñones
- 1 cebolla
- 1 vaso grande de vino blanco (o tinto suave)
- Aceite de oliva virgen extra
- Ajos secos
- Sal
- Un poco de agua



Elaboración:

1. Poner las **pasas en un recipiente con el vino** para que se hidraten, durante **un par de horas**.
2. Cubrir el fondo de una cazuela con el aceite, **sazonar el pollo y dorar por ambos lados**. Una vez dorado, reservar.
3. **Rehogamos la cebolla cortada en juliana y los dientes de ajo** enteros con un corte al centro (los he puesto sin pelar para poder retirarlos a la hora de servir).
4. Cuando la cebolla esté transparente, introducimos el pollo que habíamos reservado.
5. A continuación**, distribuir las pasas de manera uniforme**, e incorporar el vino y los piñones.
6. Añadir un poco de agua y cuando rompa a hervir bajar el fuego al mínimo, rectificar de sal. **Cocinar lentamente durante al menos hora y media hasta que el pollo esté tierno**, dándole la vuelta de vez en cuando para que se haga por todo. Si vemos que la salsa va quedando muy seca podemos ir añadiendo un poco de agua.

Queda una salsa deliciosa con un contraste de sabores.

¡Espero que la disfrutéis!

