Jamoncitos de pollo en su jugo

29/07/2016

El pollo admite tantas posibilidades: guisado, en salsa, al horno, a la plancha... está riquísimo como se haga, pero esta salsa es para chuparse los dedos. Esta receta también es heredada de mi familia, quizás sea de las primeras que apunté en mi recetario.

Ingredientes:

- Aceite de oliva virgen extra
- Jamoncitos de pollo
- Cebollas tiernas
- Tomates cherry
- 3 dientes de ajo
- Perejil
- Piñones
- ½ vaso de coñac
- 1 cucharada sopera de azúcar
- Sal

Elaboración:

1. **Cubrir el fondo de una sartén con aceite** y sofreír los jamoncitos por ambos lados previamente sazonados. **Cuando estén dorados los pasamos a una cacerola**, dejando el aceite en la sartén.
2. A continuación **cortar las cebollas tiernas longitudinalmente** (si son pequeñas en dos partes y si son más gruesas en tres o cuatro partes) **sofreír en el mismo aceite**. Cuando estén doraditas las echamos a la cacerola junto con los jamoncitos. Dejando el aceite en la sartén.
3. Por último **sofreír los tomates cherry**, dorarlos un poco y **echarlo todo a la cacerola**, el aceite también. Ponerla al fuego.
4. Seguidamente **añadimos los dientes de ajo y el perejil picados y los piñones**.
5. Añadir la **cucharada de azúcar al ½ vaso de coñac** y removemos bien para que se disuelva. Lo echamos por encima del pollo. Rectificar de sal.
6. **Tapar y dejar a fuego lento** hasta que los jamoncitos estén hechos y la salsa quede reducida. Les vamos dando la vuelta de vez en cuando.

¡Preparad una buena barra de pan y a disfrutar!