

Patatas con pollo y alcachofas



Nombre de la receta

Patatas con pollo y alcachofas

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Sulfito

Descripción

Patatas cocidas con pollo, alcachofas y chorizo.

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 4 patatas
- 1/2 Kilos de pollo con hueso

- 6 alcachofas pequeñas
- 6 rodajas de chorizo
- 1/2 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 vasos de vino blanco
- 1 pizca de cúrcuma o azafrán
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 1 concentrado de pollo (opcional)
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 Para realizar esta receta utilizaremos trozos de pollo que tengan hueso para que den mejor sabor al guiso. En esta ocasión, hemos utilizado contramuslos. Los partimos en trozos y los rehogamos en una cacerola con el aceite bien caliente.



2 Cuando están dorados añadimos los ajos y la cebolla picados y el pimiento en trozos grandes. Rehogamos todo junto.



3 Cuando está pochado, salpimentamos al gusto y añadimos el vino dejando que evapore el alcohol. También habremos añadido las rodajas de chorizo.



4 En cuanto evapore el alcohol, cubrimos de agua y mientras se calienta, pelamos las patatas y las cortamos en trozos una vez lavadas. Cuando el agua está hirviendo, las añadimos a la cacerola y dejamos cocer durante una media hora. A continuación añadimos los corazones de alcachofa y la pastilla de caldo si vemos conveniente. Antes de apagar, probamos y rectificamos de sal. Ya tenemos listas nuestras saludables patatas.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares