

Pollo "al vinagrillo"



Nombre de la receta

Pollo "al vinagrillo"

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos



Gluten

Descripción

Muslos de pollo en salsa de vinagre al estilo de mi suegra.

Lugar originario de la receta

El Viso (Córdoba)

Ingredientes

- 4 muslos de pollo
- 6 cebollas pequeñas
- 4 cabezas de ajos pequeñas
- 2 hojas de laurel
- 1/2 cucharaditas de pimienta en grano
- 5 cucharadas soperas de harina
- 125 mililitro de aceite de oliva
- 125 mililitro de vinagre de vino fuerte
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta molida
- 1 pizca de colorante alimenticio

Pasos

1 Lo primero que haremos será quitar la piel y limpiar de grasa los muslos de pollo. Cada muslo lo partimos en dos mitades y salpimentamos por ambos lados.



2 A continuación, los pasamos por harina ligeramente como se ve en la imagen.



3 En una sartén, ponemos la mitad del aceite y cuando esté caliente doramos los trozos de pollo por ambos lados. Conforme se van dorando los vamos pasando a la cacerola donde los vamos a cocinar.



4 Pelamos las cebollitas (dejándolas enteras) con un pequeño corte en cruz en una de las puntas para que suelten sabor. Dejamos limpias también las cabezas de ajos. Colocamos las cebollitas y los ajos encima de los trozos de pollo, las dos hojas de laurel, la pimienta en grano, la pastilla de caldo desmenuzada y el colorante. Añadimos el aceite de dorar el pollo colado, el resto del aceite que teníamos en el vaso, el medio vaso de vinagre y cubrimos de agua. Lo ponemos en el fuego y cuando comience a hervir, bajamos el fuego para que se cocinen los ajos y la cebolla y no se rompan los trozos de pollo. Lo tendremos cocinando durante unos 40 minutos siempre a fuego bajo. Cuando vayamos a servirlo, lo pondremos a fuego fuerte para que se mezcle bien el aceite con el agua y el vinagre.



Observaciones o consejos

Esta receta la hacía mi suegra con pollo de campo. El pollo se cortaba en trozos más pequeños y se freía sin enharinar. El tiempo de cocción era mucho mayor, pero sabía riquísimo. Una receta ideal para los que, como a mí, les guste el sabor del vinagre. al ser como un escabeche, se conserva perfectamente durante bastantes días en el frigorífico. Y es una forma de cocinar el pollo común más sabrosa.

Autor

Matilde Linares