



GALLITO ENCEBOLLADO

(Las recetas del Julio)

Ingredientes para cuatro personas (jejejeje...no más de cuatro, como siempre)

Dos traseros de pollo, troceados. (cada trasero seis trozos, incluidos los muslos)

Cuatro cebollas. (que sean grandecitas, pues han de cubrir todo el pollo)

Vaso de aceite de oliva.

Vaso de caña, de vino blanco para cocinar.

Pimienta negra molida.

Azafrán.

Sal.

PREPARACION

Ponemos el aceite en la tartera, y cuando está calentito a todo fuego, echamos el pollo.

Ahora, rebajamos al medio.

Dejamos que el pollo se dore bien.

Cuando ya conseguimos ese color apetitoso, (que aún no está frito pero ya dan ganas de comérselo) lo cubrimos con la cebolla, que habremos picado muy bien, y lo tapamos.

Dejamos que todo se ligue, esperando unos 15', moviendo de cuando en cuando.

Ahora, le ponemos el vino; la pimienta negra molida, el azafrán y la sal.

Tapamos de nuevo, (siempre a medio fuego) durante otros 15'.

Ahora, destapamos y dejamos reducir durante 7'.

Total, que, en cuarenta minutos, más o menos, tendremos un apetitoso pollo encebollado, que está exquisito.

Se puede comer con unas patatas fritas, como guarnición, picadas en dados medianos.

Está buenísimo. Es un plato barato, y apetitoso, con buena presencia.