Pollastre al *chilindrón*
Osca (Aragó)

Alicia Fuertes

Ingredients

1 pollastre tallat a vuitens
2 pebrots verds
1 copa de vi blanc
2 cebes
3 tomàquets
Pebre negre
Oli d'oliva
Sal

Preparació

Renteu les peces de pollastre i salpebreu-les. Aneu amb compte amb el pebre! Fiqueu-les en una cassola de fang amb oli i deixeu que es vagin daurant per totes les bandes. Quan hagin agafat color, traieu els trossos de pollastre de la cassola.

Renteu els pebrots, traieu-ne les llavors i talleu-los a trossets. Talleu també les cebes.

A la mateixa cassola d'abans i amb el mateix oli, afegiu-hi les cebes picades i els pebrots. Deixeu-ho sofregir tot uns 6 o 7 minuts i afegiu-hi després el tomàquet ratllat. Comproveu el punt de sal i deixeu que faci xup-xup uns 10 minuts.

Afegiu els trossos de pollastre a la cassola amb la copa de vi blanc. Cobriu la cassola i deixeu-ho coure tot lentament durant 20 minuts. Aneu-ho remenant de tant en tant. Si cal, podeu afegir-hi una mica d'aigua si la salsa s'ha assecat massa.

Finalment, comproveu si el pollastre queda ben tendre i que la salsa no és massa aigualida. En aquest punt, ja ho podeu servir.