

# Pollo al Chilindrón Tradicional

Raciones	4
Tiempo	90 min
Categoría	Aves
Temporada	Anual
Coste/ración	4.37 €
PVP sugerido	17.50 €

## CONCEPTO

Guiso tradicional aragonés basado en un sofrito concentrado de hortalizas (pimientos, cebolla y tomate) con jamón serrano, donde el pollo de corral se cocina lentamente hasta obtener una salsa ligada y untuosa por la reducción de los jugos y el colágeno.

## 1. GUISO DE POLLO AL CHILINDRÓN

Ingrediente	Bruto	Neto	Coste
Pollo de corral (troceado)	1.5 kg	1.125 kg	6.00 €
Aceite de Oliva Virgen Extra	0.1 L	0.1 L	1.00 €
Cebolla blanca	0.4 kg	0.32 kg	0.32 €
Ajo	0.02 kg	0.016 kg	0.08 €
Pimiento rojo	0.25 kg	0.2 kg	0.62 €
Pimiento verde	0.2 kg	0.16 kg	0.44 €
Pimentón dulce	0.005 kg	0.005 kg	0.07 €
Tomate maduro (triturado)	0.3 kg	0.3 kg	0.45 €
Jamón Serrano (5J)	0.1 kg	0.1 kg	6.50 €
Vino blanco	0.12 L	0.12 L	0.60 €
Caldo de pollo	0.25 L	0.25 L	0.37 €
Laurel	1 ud	1 ud	0.10 €

#	Proceso
1	Salpimentar el pollo troceado.
2	Dorar el pollo en cazuela amplia con AOVE hasta obtener una reacción de Maillard uniforme. Retirar y reservar.
3	Sofreír en la misma grasa la cebolla en juliana y el ajo picado hasta que estén tiernos y dorados.
4	Incorporar los pimientos rojo y verde cortados en tiras (bastones de 50x5 mm). Cocinar a fuego lento hasta que ablanden.
5	Añadir el pimentón dulce, remover brevemente para evitar que amargue e incorporar inmediatamente el tomate triturado.
6	Reducir el tomate hasta obtener un sofrito concentrado y oscuro [PCC: Control de evaporación de agua].

#	Proceso
7	Reincorporar el pollo a la cazuela junto con el jamón en taquitos y el laurel.
8	Mojar con el vino blanco y dejar evaporar el alcohol completamente.
9	Añadir el caldo de pollo (o agua) sin llegar a cubrir el género por completo.
10	Tapar y cocer a fuego suave (simmer) durante 45 minutos aproximadamente [PCC: Temperatura interna del pollo >75 C].
11	Remover ocasionalmente hasta que la salsa espese y ligue por la reducción de jugos.

## ALÉRGENOS

Sulfitos

## ACABADO Y PRESENTACIÓN

1	Disponer dos o tres trozos de pollo por ración en plato hondo o cazuela de barro.
2	Napar generosamente con la salsa chilindrón asegurando una distribución equitativa de pimientos y jamón.
3	Decorar con una rama de perejil fresco [INFERIDO].

## CONSERVACIÓN

Temperatura	3 C
Vida útil	3 días
Envase	Contenedor hermético
Regeneración	Calentar en cazo a fuego lento con un chorrito de caldo si fuera necesario para recuperar textura.

## MISE EN PLACE

1	Trocear pollo 1.5 kg.
2	Cortar cebolla en juliana.
3	Picar ajo finamente.
4	Cortar pimientos en tiras.
5	Rallar tomates maduros.
6	Cortar jamón en macedonia (taquitos).

## ESCANDALLO

Ingredientes principales	12.50 €
Ingredientes secundarios	3.50 €
Condimentos	0.50 €
Energía	0.30 €
Mermas producción	0.50 €
Amortización	0.20 €

Coste total	17.50 €
Coste/ración	4.37 €
PVP sugerido	17.50 €
Food cost	25.0 %

## NOTAS

variaciones: Se puede añadir un poco de pimentón picante para un toque aragonés más auténtico.

sustituciones: El caldo de pollo puede sustituirse por agua, aunque restará profundidad al guiso.

maridaje: Vino tinto de la D.O. Somontano.

observaciones: Es un guiso que mejora tras 12-24 horas de reposo.