



INGREDIENTES: (Para 6 personas)

- 8 jamoncitos de pollo (con alitas ó costilleja, de cerdo etc)
- 1 chorrito de aceite de oliva suave
- 3 cebollas grandes
- 3 dientes de ajo
- 1 copa de brandy
- ½ litro de caldo de ave (o diluir media pastilla de caldo en un casi un litro de agua)
- 1 ramillete de hierbas aromáticas las de los caracoles)
- 2 ó 3 patatas hermosas por comensal
- sal
- pimienta negra en polvo
- el zumo de un limón



ELABORACIÓN:

1. Preparar los muslitos o alitas de pollo, o ambos, o costilleja de cerdo, con el zumo de limón, sal, pimienta, picada de ajo y perejil (opcional) aceite y dejar que macere un ratito (también se le puede rociar con un chorreón de brandy).

2. Poner en una cazuela amplia el aceite, calentar a fuego suave y freír la cebolla cortada en anillas. Freír muy despacio hasta que se quede pochada, blandita y algo dorada. Sacar y reservar.

3. Calentar el caldo y reservarlo caliente.

4. En ese aceite dorar la carne por ambos lados, y al final rociar con brandy que haga un poquito de chu chu. Sacar y reservar.

5. Apagado el fuego, en ese mismo jugo y peladas las patatas y cortadas en rodajas de medio centímetro) se ponen en la cazuela bien extendidas por todo, ó en una bandeja para ir al horno (tanto si es cazuela o bandeja ha de ser para horno) y cubrimos con la cebollita reservada distribuyéndola bien por encima de las patatas.

6. Cubrir todo con el caldo calentito, y salpimentar bien todo, y cubrimos con las hiervas aromáticas bien extendidas por encima.

7. Precalentar el horno a 200º calor arriba y abajo diez minutos antes aproximadamente.

8. Colocamos toda la carne encima de las hiervas, que quede toda bien encajadita, y ya tenemos la cazuela o bandeja de horno preparada para meterla en él, y la tenemos unos 25 minutos por un lado y damos la vuelta a la carne, y otros 25 minutos por el otro lado.

9. Servir en una fuente, poniendo el juguito por encima de todo el asado.

Es un plato realmente delicioso.

□ □ □ □ □ □

