

Pollo Desmechado Guisado

Ingredientes:

½ kilo de pollo cocido desmechado (yo prefiero las piezas de carne roja pues tiene más sabor).

Agua de la cocción del pollo o Consomé.

½ pimentón rojo picado finamente.

½ pimentón verde picado pequeñito.

1 tallo de cebollín picadito.

1 cebolla roja cortadita pequeño (puede cambiar la cebolla por la que más le agrade).

½ taza de pasas negras.

1/3 de taza de aceitunas verdes sin semillas. (opcional).

3 huevos cocidos (opcional)

3 cucharadas de aceite.

Sal y pimienta al gusto.



Preparación:

Paso 1: Cocinar el pollo de la siguiente manera:

Paso 1ª: Sofreír en la mantequilla la cebolla, celery o apio y la zanahoria y cuando esten dorados añadir el pollo.



Paso 1b: Luego agregar el agua y sazonar con sal y pimienta en poca cantidad. Dejar cocinar por 30 min. A fuego medio y la olla tapada.



Paso 1c: Cuando haya pasa el tiempo retirar del fuego y las presas del pollo retirarlas del consomé para que se enfríen y luego desmechar la carne finamente.



Paso 1: Guisando el pollo: sofreír en una sartén la cebolla y el cebollín hasta que estén blanditos, aproximadamente 5 min.



Paso 2: Añadir el pollo y revolver bien. Condimentar col sal y pimienta.

Paso 3: Agregar los pimentones y mezclar. Dejar cocinar por 5 min.

Paso 4: Verter un poco del agua de cocción del pollo o consomé.

Paso 5: Por último, incorporar las aceitunas, pasas y los huevos cortados finamente. Ratificar la sazón y apagar el fuego.



Paso 6: Dejar tapado por unos minutos y luego usarlo como quieras.

Este pollo se puede usar como relleno de empanadas, pasteles y tortas saladas. Salsa para pastas y sin más nada comérselo así.