

POLLO AL VINO CON HIERBAS Y GUARNICIÓN DE PIMIENTOS ASADOS

AGD
ALIMENTOS NATURALES



INGREDIENTES:

- 1 pollo limpio cortado al medio
- 1/2 taza de vinagre de vino tinto
- 200 cc de vino tinto
- 6 dientes de ajo picados
- ½ taza de ciboulette picada
- ½ taza de perejil picado
- 1 hoja de laurel
- 1 rama de romero fresco
- 1 cucharadita de azafrán
- Sal y pimienta a gusto
- 3 cucharadas de Aceite Copisi

Ensalada

- 2 pimientos rojos
- 2 pimientos amarillos
- 4 cucharadas de Aceite Copisi
- 2 cucharadas de vinagre (o de jugo de limón)
- 2 dientes de ajo triturados
- 1 pizca de azúcar
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de alcaparras
- 6 aceitunas negras

COPISI
Scelto

PREPARACIÓN:

Colocar el pollo en un recipiente profundo y condimentarlo con vinagre, vino tinto, ajo picado, ciboulette, perejil, laurel, romero, azafrán, sal y pimienta. Dejar marinar la preparación en la heladera durante 2 horas cubierta con papel film. Retirar de la heladera y colocar el pollo en una fuente o asadera apta para horno con un piso de Aceite Copisi. Llevar a horno precalentado a temperatura moderada por 50 minutos (aproximadamente), rociando con el líquido de la marinada. Al final de la cocción, subir el horno para dorar. Retirar y servir de inmediato.

AJÍES:

Precalentar el horno. Poner los pimientos en una fuente y asarlos dándolos vuelta continuamente hasta romper la piel. Pasar los pimientos a un bol y taparlos con un paño limpio y húmedo o dentro de una bolsa (para facilitar sacarles la piel). Realizar un pequeño corte en la base de los ajíes y conservar el líquido que suelten. Pelar los pimientos, dividirlos por la mitad, desepitarlos, cortar en tiras y disponerlos sobre una fuente.

Mezclar el jugo de los pimientos con Aceite Copisi, vinagre, ajo, azúcar, sal y pimienta. Mezclar bien el aderezo y cubrir sobre la ensalada de ajíes. Por último, esparcir sobre los pimientos las alcaparras, las aceitunas y servir tibio como guarnición del pollo.