



## POLLO A LA VASCA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO  
Avanzado 10 min 70 min

### Ingredientes

**Pollo:** 1 unidad de 1,5 kg (troceado en 8 partes).  
**Hongos o setas:** 200 gr (troceadas).  
**Cebolla grande:** 1 unidad (picada).  
**Tomates maduros:** 3 unidades (preparados en "concasé").  
**Pimientos rojos:** 2 unidades (picados).  
**Pimientos verdes:** 2 unidades (picados).  
**Jamón serrano:** 100 gr (troceado).  
**Ajo:** 2 dientes (picaditos).  
**Coñac:** 100 cc.  
**Vino blanco:** 100 cc.  
**Aceite:** 100 cc.  
**Mantequilla:** 1 nuez.  
**Sal y pimienta molida:** al gusto.



### Preparación

1. Salpimentar los trozos de pollo. Calentar en una cazuela 100 cc de aceite con una nuez de mantequilla hasta que se funda. Rehogar el pollo durante 15 minutos hasta que esté dorado. Sacar y reservar.
2. En el mismo aceite, rehogar la cebolla, los ajos y el jamón durante 8 minutos, mezclando bien.
3. Incorporar las setas troceadas y rehogar 2 minutos más.
4. Añadir los pimientos rojos, los pimientos verdes y los tomates (pelados, sin pepitas y troceados). Rehogar suavemente durante 10 minutos.
5. Verter el coñac y flambear (prender fuego con cuidado) hasta que la llama se apague por sí sola.
6. Añadir el vino blanco y dejar cocer a fuego suave durante 15 minutos. Probar y rectificar de sal si fuera necesario.
7. Introducir los trozos de pollo reservados en la cazuela, mezclar con la salsa y dejar cocer todo junto a fuego suave durante 20 minutos.
8. Presentar en la misma cazuela o pasar a una fuente.

### Notas

- Aunque el pollo venga troceado de la pollería, debe terminarse de limpiar bien en casa (restos de plumas o grasa excesiva).
- El tomate "concasé" es aquel que se ha escaldado para pelarlo, se le han quitado las semillas y se ha cortado en cubos pequeños.
- El coñac puede añadirse ardiendo; para ello, basta con calentarlo un poco en un cazo aparte antes de prenderlo y verterlo.
- El jamón aporta mucha personalidad a la salsa, pero hay que tener cuidado con la sal final.
- Este plato gana en sabor si se deja reposar unos minutos antes de servir

| AUTOR    | NOMBRE DEL DOCUMENTO | REFERENCIAS DEL DOCUMENTO |                  |            | Página |
|----------|----------------------|---------------------------|------------------|------------|--------|
|          |                      | Grupo                     | Edición/Revisión | Fecha      |        |
| JuCaSaTa | Pollo a la vasca     | Carnes                    | 01               | 19-04-2025 | 1 de 1 |

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.