



# Pollo a la calabresa picantón

## Ingredientes

1 pollo mediano  
 ½ taza de aceite de maíz  
 Sal y pimienta negra  
 1 cucharita de ají molido  
 10 dientes de ajo picados  
 3 cucharas de perejil picado  
 1 taza de caldo de verduras  
 Jengibre rallado o en polvo a gusto (optativo)



**C**ortar el pollo en presas y pelar. Untar con sal y pimienta a gusto. Hacer lo mismo con el jengibre (optativo). Poner a calentar la mitad del aceite e ir dorando las presas, dándolas vuelta cada tanto. Agregar los ajos, revolver dos o tres veces para que no se quemen y agregar el resto del aceite con la mitad del caldo. Tapar y dejar hervir

20 minutos. Agregar el resto del caldo, el perejil y el ají. Tapar y dejar entre dos y tres minutos más. Servir con papas a la española, o tortilla suiza, de papas y cebolla con bastante pimienta.

**tv:** Lunes a viernes de 9 a 11.30 horas (en *Hola Vecinos*) /  
**radio:** Carve 850 am, lunes 16.30 horas / **web:** www.anaduran.com

*¿Conocés todos los*  
**CORTES de POLLO?**  
*Buscá la VARIEDAD y*  
**SORPRENDE** a tu familia.