Pichón estofado

Provincia

Valladolid

Ingredientes

- 2 pichones.
- 1 cebolla grande.
- 2 tomates pequeños.
- 2 dientes de ajos enteros.
- 1/2 dl. de aceite de oliva.
- 1 hoja de laurel.
- 5 bolas de pimienta negra.
- 1 rama de tomillo.
- 1/2 copa de vino oloroso.
- 1 l. de agua o caldo de carne.
- Sal.

Elaboración

Poner el aceite de oliva en una cazuela y dorar en ésta los pichones una vez limpiados.

Añadir la cebolla picada en pequeños dados, los dientes de ajo, las bolas de pimienta, el laurel y el tomillo. Rehogar con el pichón hasta que ablande la cebolla sin tomar color.

Echar los tomates partidos en cuatro, rehogar y mojar con el vino oloroso.

Una vez que pierda el vino el grado alcohólico, añadir el agua o caldo quedando cubierto los pichones. Poner punto de sal, tapar la cazuela y dejar cocer hasta que estén tiernos.

Para adornar y como guarnición añadir unos pimientos previamente asados.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo