COCINA EN CASA

Pollo paprika (Hungría)

Fuente: bonviveur.es

Un delicioso plato de pollo en salsa. Además de su buena dosis de pimentón húngaro, la salsa queda muy cremosa no solo porque se enriquece con un poco de nata, sino porque también lleva una buena cantidad de cebolla que aporta sabor y su cocción lenta y larga hace que se funda creando la característica textura de este plato.

Ingredientes:

* 4 cuartos traseros de pollo troceados
* 2 cebollas grandes en juliana
* 3 o 4 cucharadas de aceite de oliva
* 2 cucharadas generosas de pimentón
* 2 cucharadas de crème fraîche o 100 ml de nata para cocinar
* 1 cucharada de harina de todo uso
* Perejil fresco picado
* Sal
* 400 g de pasta fresca\* (tagliatelles por ejemplo)

Preparación:

* En una sartén grande o una olla, poner a calentar el aceite de oliva a fuego medio y, cuando esté caliente, añadir la cebolla. Rehogar unos 6 o 7 minutos removiendo con frecuencia para que no se queme.
* Cuando la cebolla esté pochada, espolvorear la harina, mezclar bien y cocinar por dos minutos más para que pierda el sabor a crudo.
* Retirar del fuego, dejar templar medio minuto y agregar el pimentón. Esto se hace para que el pimentón no se queme con el golpe de calor, ya que, de lo contrario, podría amargar. Mezclar bien. Incorporar el pollo a la olla y sazonar con sal al gusto.
* Cubrir con agua a ras del pollo. Tapar y calentar a fuego fuerte, cuando rompa a hervir, bajar el fuego al mínimo y dejar que haga chup chup durante 40 minutos.
* Cuando pase la hora de cocción, destapar y cocer 20 minutos para que la salsa espese. Por último, diluir la crème fraiche o nata en un par de cazos de la salsa e incorporar. Dejar que cueza otros 5 minutos más a fuego medio, sin que rompa a hervir.
* Mientras tanto, cocer la pasta fresca en abundante agua salada el tiempo indicado por el fabricante. Escurrir.
* Servir el pollo al pimentón húngaro acompañado con la pasta y espolvoreado con perejil fresco picado.

