

Pollo al ajillo con cerveza

Aquí le vamos a contar cómo añadir cerveza al pollo al ajillo. Puede que lo haya aprendido a hacer con vino blanco o solo con ajo y aceite, así que le animamos a probar esta nueva forma de elaborar el plato y sorprender a todos en casa.



A cargo de ROSA M. CUBELA

<http://bohemia.cu>

Lo interesante que tiene la cocina tradicional es la posibilidad que nos brinda de experimentar incorporando nuevos ingredientes. En reiteradas ocasiones hemos hablado de las propiedades del pollo. Los ajos son bien conocidos por su capacidad de mejorar la circulación de la sangre y de reducir el nivel de colesterol. De cualquier forma, si nos ha probado a hacerlo, ahora tiene la posibilidad.

Ingredientes

1 pollo troceado

Aceite

Entre 4 y 6 dientes de ajo

Cerveza, alrededor de $\frac{3}{4}$ de litro

Una pizca de sal

Un toque de pimienta

Preparación:

Lo ideal es comprar el pollo ya troceado; en caso contrario, lo puede cortar en casa en porciones.

Salpimente las postas de pollo y ponga aceite a calentar en una sartén grande. Eche los dientes de ajo partidos por la mitad, piel incluida, fríalos hasta que se doren por todos los lados y después resérvelos en un plato.

En la misma sartén, con el aceite con el que se ha hecho el ajo, eche ahora los trozos de pollo. Tiene que conseguir que quede crujiente y el interior más tierno, sin llegar a secarse. Por lo tanto, elija un fuego medio. Cuando esté listo retírelo (escurra todo el aceite que pueda) y vuélquelo en una cazuela con los ajos ya dorados y la cerveza, y deje que todo se cocine a fuego lento para que la cerveza reduzca y los sabores se intensifiquen. Después de media hora, aproximadamente, ya estará listo para servir.

Si le gusta el ajo y prefiere que su sabor sea más fuerte, puede trocearlo antes de pasarlo por la sartén. Simplemente, tenga cuidado con la cantidad de dientes de ajo que emplea. Por otro lado, puede darle más aromas y sabores añadiendo hierbas como el romero, el tomillo y un poco de perejil.