

Receta fácil de pollo a la Pantoja

Así se hace el plato más popular y sabroso del ya desaparecido restaurante de Isabel Pantoja.

La historia



Hace años la cantante Isabel Pantoja abrió en Fuengirola, Málaga, el restaurante Cantora. Durante los años que estuvo operativo, el pollo Cantora o pollo a la pantoja fue su plato estrella. Y no es de extrañar, pues este pollo, sencillo de elaborar, es sublime.

Ingredientes

Para 4 personas

- 1 Pollo entero troceado
- 0,5 Cebolla
- 0,5 Puerro
- 4 Tomates pera
- 3 Dientes de ajo
- 0,5 Pimiento verde
- Tomillo fresco, romero y laurel
- 300ml Caldo de pollo
- 250ml Cerveza

Preparación

- Limpiamos bien el **pollo**, retirando restos de plumas y suciedad.
- Secamos, salpimentamos y pasamos por harina
- Calentamos un poco de aceite de oliva en una cazuela amplia y freímos ligeramente
- Pelamos y picamos los dientes de ajo, la cebolla, el puerro y el pimiento verde
- Añadimos los tomates, pelados y troceados, y pochamos.
- Separamos el pollo de la salsa y trituramos esta última con una batidora de brazo

[Pulsa para comprar los ingredientes en Mercadona](#)

Reviews

Nombre	Review
Teresa	¡Me encanta!
Pepe	Lo hago todas las semanas