

# Revuelto de patatas y pollo

Revuelto de patatas y pollo al estilo de la Tata. La Tata era una señora que me crio y que llevaba en casa desde que mi madre tenia 12 años.

Cocinaba de oído pero casi todo le salía bien.

## ingredientes

- 1 kg de Patatas
- 250 gr de Pechuga de pollo
- 5 dientes de Ajo
- 6 Huevos
- 1/2 lt de Caldo de Pollo
- Aceite de Oliva Virgen
- Sal
- 1 Rama de Perejil.

## elaboración Revuelto de patatas y pollo

Primero pelamos las patatas y las cortamos en cuadraditos.

En una sartén con un chorrito de aceite ponemos las pechugas que previamente habremos cortado en trocitos, cuando comiencen a dorarse por los dos lados, las sacamos y reservamos.

En la misma sartén con suficiente aceite de oliva virgen freímos las patatas hasta que estén blanditas, echamos los ajos muy picaditos, los trozos de pollo y removemos, esperamos unos 5 minutos para que se sofría todo junto.

Ahora escurrimos el aceite sobrante, para que la sartén quede con muy poco aceite, incorporamos el caldo, sal y removemos para que se integre con el resto de los ingredientes, a fuego medio dejamos que se reduzca y que la patata empiece a quedar

crujiente.

Es el momento de poner los huevos enteros y remover de nuevo, cuando el huevo se empiece a cuajar (el punto, que cada uno elija si más cuajado o menos) espolvoreamos con los trozos de perejil picado.

Ya tendremos listo nuestro revuelto de patatas y pollo al estilo de la Tata.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

### **Hornos:**

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

### **Terminos:**

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.