



Pollo con chorizo

y jalapeño



Sierra de cazorla extra vierge
olijfolie D.O.
300 gr chorizoworst,
800 gr kippenbouten
5 jalapeño pepers
1 koffie lepel chilipoeder
1 koffie lepel gemalen komijn
2 uien
3 teentjes knoflook,
1 rode paprika,
1 blik zwarte bonen, uitgelekt
1 blik witte bonen
1 blik tomaten blokjes
kippenbouillon
1 blik tomatenpuree
zout naar smaak

Verhit olijfolie in een gietijzer pot en bak de chorizo
ongeveer 2 min

Verwijder de chorizo met een schuimspaan uit de pot
Laat de stukken kip kleurn in de hete olie , ongeveer 10
min

Verwijder de kip uit de pot
stoof de uien , paprika en jalapeno in de pot met de chili en
komijn

Voeg de kip , chorizo , look toe aan de stoverij en laat 10
minuten
suddereren

Voeg de witte en zwarte bonen en de tomaten puree toe
Begiet met kippen bouillon tot alles onder staat

Voeg de tomaten blokjes toe en breng op smaak
Laat op een laag vuur sudderen gedurende 20 minuten

Versier met in ringetjes gesneden , fris zure , guindillas