

POLLO LOUISIANA, por Noemí Escalona Acevedo



Mientras José Lulla se batía en duelo o defendía la bandera de España, en las casas y restaurantes empezaban descollar platos de la cocina créole, una fusión entre la cocina nativa y la francesa, con influencias españolas y africanas, que, con el paso de los años se convirtió en la cocina sureña y lo que se ha dado en llamar cocina Cajún. Nuestra colaboradora Noemí Escalona reproduce para nuestros lectores uno de los platos típicos de la época: El “Poulet Louisiane”.

Pollo Luisiana

Ingredientes para 4 personas

2 pechugas de pollo

1 cebolla

1 diente de ajo

1 pimiento rojo

2 hojas de apio

1 cucharadita de café de pimentón picante

1 cucharadita de café de tomillo

1 cucharadita de café de orégano

1 bote de tomates pelados

$\frac{1}{2}$ cucharadita de Tabasco

1 cucharadita de azúcar

2 cucharadas de harina

$\frac{1}{4}$ litro de agua

30 grs. de mantequilla

1 cucharada de aceite de oliva

Sal y pimienta.

Preparación

Picar muy fino la cebolla, el ajo, el pimiento y el apio. Reservar.

En una sartén poner 10 grs. de mantequilla echar las pechugas, salpimentar y cocinar durante 15 minutos. Sacar las pechugas, cortar en dados y reservar.

En una sartén poner 20 grs. de mantequilla y una cucharada de aceite de oliva y saltear el ajo, la cebolla, el pimiento y el apio a fuego muy fuerte durante 3 minutos.

Añadir el pimentón, el tomillo, el orégano, el tomate machacado, el Tabasco y el azúcar. Dejar cocer dos minutos.

Mezclar dos cucharadas de harina con un cuarto de litro de agua y añadir a la sartén para espesar la salsa. Salpimentar y dejar espesar.

Para servir, se coloca la salsa, encima el pollo y se acompaña con patatas fritas.