



## « CALDILLO DE VENDIMIA »

*de Carmen et Carmencita*

### *Ingrédients*

- 1 demi-poulet (ou du poisson : du mérrou par exemple)
- 1 kg de pommes de terre
- 1 demi-oignon
- 3 dents d'ail
- 1 poivron rouge
- Huile d'olive
- Sel, persil, laurier sauce
- De l'eau

### *Préparation*

- Eplucher puis couper les pommes de terre en morceaux,
- Désosser et couper le poulet en morceaux,
- Couper l'oignon, le poivron, l'ail, et le persil en petits morceaux,
- Dans un faitout faire cuire à l'huile d'olive les pommes de terre, le poulet, l'oignon, quelques feuilles de laurier et le poivron,
- Lorsque cela commence à dorer ajouter de l'eau pour couvrir le tout, et ajouter du sel à votre goût,
- Laisser mijoter 20 à 30 minutes,
- A la fin de la cuisson ajouter l'ail et le persil,
- Bon appétit !

