**Pitu de caleya con patatines y castañas**

[Comentar](http://www.hola.com/cocina/recetas/2014120475500/pitu-caleya/#comments)

**Más sobre:**

* [pitu de caleya](http://www.hola.com/tags/cocina/recetas/pitu-de-caleya/)
* [pollo](http://www.hola.com/tags/cocina/recetas/pollo/)
* [castañas](http://www.hola.com/tags/cocina/recetas/castanas/)
* [recetas de Navidad](http://www.hola.com/tags/cocina/recetas/recetas-de-navidad/)

**Valorar:**

**Resultado:**

[VER GALERÍA](http://www.hola.com/cocina/recetas/galeria/2014120475500/pitu-caleya/1/)

* **Tipo:** [Aves](http://www.hola.com/tags/cocina/recetas/aves)
* **Nº de Personas:** 8
* **Autor:** Chef Sergio Fernández

**Ingredientes:**  
1 'Pitu Caleya' (pollo de aldea, en asturiano) de 3-4 kg  
3 kg de cebolla asturiana  
1 cabeza de ajo, 1 kg de patatines  
300 g de castañas  
½ botella de sidra natural  
100 ml de aceite de oliva virgen extra  
Sal

**Preparación:**

Trocear el pitu y adobarlo con un poco de ajo y sal durante 1 hora. Dorarlo en aceite caliente y reservar. En la grasa que haya soltado, cocinar 30 min en una cazuela a fuego lento la cebolla cortada bien fina. Añadir el pitu y la sidra, estofando 2 horas como mínimo a fuego muy suave, añadiendo las patatines y las castañas peladas ½ h antes de finalizar el guiso.  
Cuando la carne esté tierna, retirar la grasa extra si la hubiese. Si se desea, se puede separar el pollo de la cebolla y triturarla con los jugos, presentándolos en una salsera. Servir el pitu bien caliente.