Hacemos un pollo en salsa. Podemos comprar pollo entero, pollo ya partido a cachos, muslos o la parte del pollo que os guste. Hacemos un buen refrito de ajito y cebolla con aceite de oliva. Quien quiera triturar el refrito, lo tritura, y quien no, lo deja entero. Le echamos una hojita de laurel, una pizca de comino y un poco de vino blanco. Ahora metemos el pollo y lo cubrimos con un poco de agua; no hace falta que cubra completamente el pollo, según la salsa que queráis tener.

Le echamos sal. Yo no soy de usar pastillas de AVECrem; no me gusta. Alguna que otra vez las he usado, si no he tenido caldo preparado, pero prefiero hacer la salsa con muchos refritos. Siempre les digo que la base de toda buena comida es un buen refrito, a no ser que sea un puchero. Un puchero no le vamos a echar un refrito. Hay gente que le echa tomate al puchero, pero a mí no me gusta. Le suelo echar zanahoria y patata, pero no le echo tomate porque lo pone ácido.