



## Correos emite un sello dedicado al Pollo al Chilindrón dentro de la serie *Gastronomía*



- La popular elaboración representa a Aragón en la serie *Gastronomía: España en 19 platos*
- La emisión consta de 70.000 Hojas bloque que recogen los ingredientes de este plato aragonés
- Se puede adquirir en las oficinas de Correos, a través de [Correos Market](#), contactando con el Servicio Filatélico en el e-mail [atcliente.filatelia@correos.com](mailto:atcliente.filatelia@correos.com), o llamando al 915 197 197

**Zaragoza, 22 de abril de 2025.-** Correos emite hoy un sello que está dedicado al Pollo al Chilindrón. La popular preparación de la cocina aragonesa es la representante de Aragón dentro de la serie *Gastronomía: España en 19 platos*, una selección del rico patrimonio culinario de nuestro país.

Correos, en colaboración con la Real Academia de la Gastronomía, inició hace cinco años un nuevo recorrido por los platos más emblemáticos de España. El Pollo al Chilindrón es el plato típico aragonés seleccionado en una serie que rinde homenaje a la riqueza de nuestra gastronomía.

El formato de emisión de este timbre es una Hoja Bloque en la que se recogen los ingredientes imprescindibles para elaborar este plato: pimiento rojo, cebolla, ajo y tomate. Ingredientes humildes de la huerta que se integran en la cazuela con los productos del corral principalmente pollo, pero también se puede cocinar con ternasco, conejo o incluso con paloma. La carne puede variar, pero el proceder es siempre el mismo.



Según recoge la Academia Aragonesa de Gastronomía, para algunos, el chilindrón es un guiso, para otros, una salsa, que resume muchas de las virtudes de la cocina del valle del Ebro, incluyendo a la Rioja, Navarra y Aragón. Es un plato que no viaja. Pocos chilindrones hay más allá de su zona natal. Reúne la esencia de la cocina aragonesa tradicional. Cocina de la huerta y del corral, sencilla y austera. Es una receta simple que exige buena mano, calma y productos de calidad.

Los académicos indican que, el origen del guiso al chilindrón es un plato relativamente joven ya que solamente pudo existir tras el descubrimiento de América, debido a que tanto el pimiento como el tomate llegaron a España desde allí. El pimiento se incorporó a la cocina española, y por ende europea, hará unos 450 años y el tomate unos 300 años atrás. En conclusión, confirman con esta explicación, que no existen antecedentes precolombinos de este plato.

La preparación se extiende por otras comarcas del valle del Ebro, pero fue en la provincia altoaragonesa, donde cuajó la receta durante la segunda mitad del siglo XIX. En Huesca es tradicional que forme parte del menú de casas y restaurantes el día más importante para la capital, el diez de agosto, día de San Lorenzo, patrón de la ciudad y centro de las fiestas laurentinas.

Destacan los académicos aragoneses que, a la palabra chilindrón se le dan varios significados. Para unos, entre los que está la Real Academia de la Lengua, además de como guiso, se refiere a un antiguo juego de naipes que denominaba chilindrón a reunir la sota, el caballo y el rey; para otros, entre lo que está Darío Vidal Llisterri, el chilindrón es un modo, una manera de cocinar y su nombre se debe a que se guisa utilizando pimientos chilindrones criados en Calamocha, aunque lo más probable es que, en su origen, esté en la palabra “chili” pimiento, uno de sus ingredientes básicos.

La Academia Aragonesa de Gastronomía, señala que: “El mayor encanto de la palabra – chilindrón - quizá sea no saber de dónde viene, a dónde va, ni qué secreto oculta bajo sus diferentes antifaces”

El plato que ilustra el sello fue realizado por el cocinero Carmelo Bosque Allué del restaurante Lillas Pastia de Huesca y la imagen es Miguel Angel Vicente Val, recogida en el “Libro de Oro de la Cocina Aragonesa” de los académicos Cristina Arguilé Martínez, Juan Barbacil Pérez y Miguel Angel Vicente Val junto con Cristina Martínez Lalana.

La receta de Pollo al Chilindrón, según el chef altoaragonés Carmelo Bosque, se elabora con lo siguiente ingredientes: un pollo de corral de 4 kg, cebolla, pimientos rojos, tomates, una cabeza de ajos, Jamón de Teruel DOP, vino blanco, aceite de oliva y por supuesto, sal y pimienta al gusto.

La elaboración comienza eligiendo una buena cazuela de barro donde verter el aceite y una cabeza de ajos. Mientras ambos ingredientes se cocinan a fuego lento, se trocea el pollo, y cuando la cabeza de ajos esté tostada se





retira y se incorpora el pollo para dorarlo y reservarlo aparte. Tras este paso, se añade la cebolla rallada y se tapa para cocerla. Cuando esté blanda, se añade el jamón cortado en pequeñas lonchas delgaditas. Por otra parte, se asan los pimientos a fuego lento y deben reposar en una bolsa de plástico durante 30 minutos. Tras pasarlos por agua fría, se pelan, desvenan y se despepitan, finalizamos cortándolos en cuadros y se añaden a la cazuela. Para remover el guiso, se debe utilizar siempre una cuchara de palo. A continuación, se escaldan los tomates durante un minuto, y se procede a pelar, despepitar, cortar y añadirlos a la cazuela de barro. Cuando el tomate esté líquido, se añade el pollo dorado y se cocina hasta que el hueso y la carne se desprendan. En el último momento, se incorpora un vasito de vino blanco y se deja hervir. Por último, para decorar, se cortan unas tiras largas de pimiento rojo y se ponen por encima del guiso.

La filatelia promueve el conocimiento en todos sus aspectos, todo lo relevante para las personas se ha mostrado en un sello como el que hoy se pone en circulación. En este caso se centra en la difusión y reconocimiento de la riqueza del patrimonio gastronómico aragonés y forma ya parte de las colecciones de los miles de filatélicos de España.

El sello dedicado al Pollo al Chilindrón se puede adquirir en las oficinas de Correos, a través de [Correos Market](#), contactando con el Servicio Filatélico en el e-mail [atcliente.filatelia@correos.com](mailto:atcliente.filatelia@correos.com), o llamando al **915 197 197**.

### Características técnicas

- **Procedimiento de impresión: Offset.**
- **Soporte: Estucado, engomado, fosforescente.**
- **Formato del sello: 57,6 x 40,9 mm (horizontal).**
- **Formato de la Hoja bloque: 150,6 x 86,4 mm (horizontal).**
- **Efectos en pliego: Hoja bloque con 1 sello.**
- **Valor postal del sello: 4,6 euros.**
- **Tirada: 70.000 Hojas bloque.**

**Para más información:** Comunicación Correos Área Norte. Tfnos 686726803 / 619252622

Síguenos en:

