Pollo con Aceitunas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: SrFeo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Utilizar aceitunas rellenas de anchoa mezcladas con aceitunas negras.

Descripción:
Pollo, aceitunas... Cocina mediterránea al poder!!

Ingredientes para 4 personas :

- 1.5 K de Pollo Troceado
- 4 Tomates maduros
- 150 gr de Aceitunas sin hueso
- 2 Cebollas
- 2 Pimientos Verdes
- 2 dientes de Ajo
- 1/2 l de Vino Blanco
- Aceite de Oliva
- 5 cucharadas de Harina
- Sal
- Pimienta
- Romero

Preparación:

Paso 1
Salpimentar el pollo troceado, rebozarlo con harina y freirlo en una sartén con un poco de aceite hasta que esté bien dorado. Reservar sobre papel de cocina absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Paso 2
En una cacerola con aceite, se pone a rehogar la cebolla con los ajos picados. Cuando estén dorados se añade los pimientos cortados en tiras finas. Rehogar unos minutos y añadir los tomates triturados, removiendo bien. Cuando esté todo bien rehogado se incorporan las aceitunas y se deja que hierva durante unos minutos.

Paso 3
Se sazona con el romero, sal y pimienta. Se añade el vino blanco y el pollo, y cuando rompa a hervir se tapa la

cazuela y se deja cocer a fuego lento hasta que el pollo esté en su punto.