# Pollo con Aceitunas

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

**Creador:** SrFeo **Recetizador:** Daniel Olmedo M



**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.*