

**Creador:** Claudia Sánchez **Recetizador:** Paloma RK



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Gratinar un par de minutos en el horno, espolvoreado con queso rallado.

## Descripción:

Puedes convertirlo en un estupendo plato único si lo acompañas de arroz blanco o puré de patatas.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Pollo Troceado
- 250 g de Tomate triturado Orlando
- 1 bote de Aceitunas Negras La Española
- 1 Cebolla
- 5 dientes de Ajo
- 150 ml de Vino Blanco
- Perejil picado
- Sal
- Pimienta
- 30 ml de Aceite de Oliva

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*En una sartén con la mitad del aceite, doramos el pollo troceado por ambos lados y previamente salpimentado. Cuando esté bien dorado lo retiramos y reservamos.*

### **Paso 2**

*Ponemos el resto del aceite en una cazuela, salteamos los ajos, la cebolla y el perejil bien picados. Cuando estén dorados incorporamos el tomate triturado y las aceitunas negras, sazonomos y dejamos cocer a fuego bajo durante 10 minutos.*

### **Paso 3**

*Añadimos el pollo al sofrito junto con el vino blanco y continuamos la cocción durante 10 minutos hasta que el alcohol del vino se evapore. Rectificamos de sal si fuera preciso y servimos bien caliente.*