

Pollo guisado al vino tinto



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

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 kg de pollo cortado en trozos
- 1 rama de apio
- 3 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 6 champiñones
- 1 cebolleta
- pimentón
- hierbas aromáticas (tomillo, romero, orégano..)
- sal
- aceite
- 1/2 pimienta roja
- 1/2 lata de tomates troceados
- 3 cucharadas de tomate frito
- Pimienta molida

Preparación:

Paso 1

Salpimentamos el pollo y lo adobamos con especias al gusto: pimentón, hierbas aromáticas, un ajo triturado...,

añadimos un chorrito de aceite y mezclamos bien. Lo dejamos reposar media hora. Cortamos la cebolleta, el pimiento y el apio en juliana. Pelamos la zanahoria, la cortamos longitudinalmente y la cortamos en juliana también. Lavamos y troceamos los champiñones en cuartos. En una sartén ponemos las verduras a pochar con un par de cucharadas aceite. En una cacerola, donde vayamos a guisar, doramos el pollo. Reservamos. Cuando las verduras estén casi hechas añadimos dos dientes de ajo triturado. Dejamos un minuto y añadimos el tomate troceado y el frito. Dejamos otro minuto y agregamos esta salsa a la cacerola del pollo, la ponemos al fuego y le añadimos medio vaso de vino tinto y medio de agua. Dejamos que se cocine 30 min. o hasta que espese la salsa.