

# POLLO CON ACEITUNAS NEGRAS (Y LIMÓN)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Mar Arias



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- ?4 muslos y contramuslos de pollo
- ?2 cebollas ?4 dientes de ajo
- ?1 limón ?Aceitunas negras
- ?4 tomates maduros
- ?Aceite de oliva virgen extra ?Miel,
- ?1 copa de vino añejo o brandy
- ?200 ml de caldo de pollo o agua
- ?Laurel, tomillo, guindilla, pimienta y sal.

## Preparación:

### Paso 1

1.Salpimentamos el pollo y añadimos algo de orégano. Lo doramos en una cazuela de barro o equivalente, cubriéndolo para que no salpique. 2.Una vez dorado, lo retiramos y lo reservamos. Descartamos el aceite y la grasa que ha soltado el pollo, sin rascar para aprovechar los jugos que han caramelizado en la cazuela, añadimos un chorrito de aceite e incorporamos la cebolla cortada en juliana, los ajos picados, el laurel, el tomillo y la guindilla (si lo queremos picante). Lo dejamos pochar.

### Paso 2

3.Mientras, pelamos el limón, evitando la parte blanca, e incorporamos la piel al sofrito. Lo cubrimos y lo dejamos a fuego medio/bajo. 4.Una vez está bien pochada la cebolla, añadimos el tomate, lo salamos y, para reducir su acidez, añadimos una cucharada de miel, y lo sofreímos. Cuando ha tomado color, añadimos la copa de brandy y dejamos que reduzca, momento en el que incorporamos las aceitunas deshuesadas.

### **Paso 3**

**5.Finalmente, reincorporamos el pollo y lo cubrimos con agua o caldo de pollo y lo dejamos a fuego lento un mínimo de 20 minutos. Se puede dejar una hora para que el pollo quede bien tierno. Adornar al gusto.**