

Creador: Lettu **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Puedes licuar la salsa para que quede algo mas fina si no les agradan los tropezones.

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 2 cuartos de pollo
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1/2 pimienta verde
- 1/2 pimienta roja
- 1 zanahoria
- 2 ajos picados
- 1 cucharada pimentón dulce
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de albahaca seca
- 1 Lata de champiñones laminados
- caldo de pollo
- 1 cucharada de maicena

Preparación:

Paso 1

Salear los cuartos de pollo y espolvorearlos con el pimentón. En una cazuela poner 2 o 3 cucharadas de aceite y cuando este caliente introducir el pollo, saltearlo hasta que quede dorado. Retirar y reservar.

Paso 2

Cortar las cebollas y los pimientos en plumas, las zanahorias, los ajos y el puerro picarlos.

Paso 3

Una vez que retiramos el pollo, en el mismo aceite rehogamos las verduras junto con el laurel y la albahaca unos 10 minutos, luego agregar los champiñones, salar y seguir cocinando 5 minutos mas.

Paso 4

Colocar el caldo de pollo hasta casi cubrir los cuartos. Cocinar entre 30/40 minutos. a fuego medio. 3 minutos antes de finalizar la cocción agregar la maicena para que la salsa quede algo mas espesa. Servir el pollo acompañado de las verduras en salsa.