

Creador: karmela **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

rehogar el pollo, en esa misma aceite rehogar las verduritas y añadir las patatas cortadas en dos, añadir el pollo la pastilla de caldo, el vino y cocer a fuego lento 20 minutos. Espolvorear con pimentón dulce

Ingredientes para 1 persona :

- 2 muslos de pollo
- 2 patatas medianas
- 1 o 2 zanahorias
- un trozo pimiento rojo
- un trozo pimiento verde
- 1 puerro
- un trocito de cebolla
- 1 Pastilla caldo pollo
- 1 cucharada pimentón dulce
- aceite
- 1 chorrito vino blanco

Preparación:

Paso 1

se puede hacer pavo pero tiene que cocer algo más