# Pechugas de pollo a la vasca

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

**Creador:** La Cerda



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 500 gramos de pechugas de pollo
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1/2 cucharadita de pimentón dulce
- 40 gramos de jamón serrano
- 150 gramos de tomate concentrado
- 5 cl de vino blanco
- Aceite de oliva
- Tomillo
- Perejil
- Laurel
- Pimienta negra
- Sal

## Preparación:

### Paso 1
Le quitamos la grasa al jamón, lo cortamos en dados, pelamos el ajo y reservamos.

### Paso 2
Lavamos y ponemos el pimiento a chamuscarse directamente sobre el fuego. Luego le sacamos la piel, lo cortamos en tiras y reservamos.

### Paso 3
Salpimentamos el pollo y lo espolvoreamos con el pimentón dulce.

## Paso 4

*Lavamos, pelamos y cortamos la cebolla en tiras. La rehogamos en aceite hasta que quede traslúcida. Le incorporamos el pimiento y el ajo.*

## Paso 5

*Luego incorporamos el tomate concentrado, salpimentamos y dejamos a fuego lento unos 10 minutos.*

## Paso 6

*Freír las pechugas y el jamón hasta que estén dorados, sin dejar de remover.*

## Paso 7

*A continuación, agregar el vino blanco, el sofrito, el tomillo, el perejil y el laurel. Tapar y cocinar a fuego lento durante 30 minutos.*

## Paso 8

*Se puede acompañar con patatas hervidas, al horno o fritas pero nosotros preferimos acompañarlo con spaghettis con aceite de oliva. Resultó muy buena combinación!*