Pechugas de pollo a la vasca

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

Creador: La Cerda **Recetizador:** Cristina Madico



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!