# Pollo especiado al Sauvignon con patatas

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

**Creador:** Flor Roja



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

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- •1/2 Kg. de pechugas de pollo en tiras
- •3 patatas medianas
- •1/2 vaso de buen vino blanco Sauvignon
- •4 dientes de ajo
- •1 o 2 chiles, al gusto
- •3 o 4 tomates secos
- •Sal •Pimienta
- •Tomillo, •Romero , •Orégano •Mejorana
- •Pimentón •Aceite.

## Preparación:

### Paso 1

Corta el pollo en tiras o bien si lo compras en una pollería, pide que te las corten en tiras, de ésta manera las tendrás preparada. Añade la sal, pimienta, un poquito de romero, orégano y la mejorana. Dora en una sartén donde previamente has puesto un poquito de aceite. Mientras tanto, corta el ajo y el chile, recuerda que si no quieres que pique mucho éste último, deberás quitarle las semillas Lava bien las patatas con su piel y pinchalas con un cuchillo, también puedes ver como hacerlas, pinchando éste enlace, introdúcelas en el microondas. Dependiendo de la potencia de tu microondas podrán estar listas entre 6 y 8 minutos. A la mitad de su tiempo, dalas la vuelta, para que se hagan por todos los lados igual. Si la potencia de tu microondas es de 850 Watt. necesitarán 8 minutos, si es de 1000 Watt. con 6 minutos y medio, será suficiente. Retira el pollo de la sartén y reserva . Pon en la misma sarténun poquito más de aceite y añade los ajos, el chile y los tomates, remueve para que el ajo no se queme y vierte encima el pollo, añade el vino, remueva y deja que evapore. Mientras tanto, pela y trocea las patatas, vuelca sobre el pollo, añade una cucharadita de pimentón, remueve

*todo y listo para emplatar y degustar.*