Menestra de verduras con pollo.

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

Creador: Toñi Hernández **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Chascar la patata, así se dice a cortar la patata con el cuchillo hasta la mitad y acabando rompiendolas suelta el almidón y espesa el guiso

Descripción:

Esta receta la aprendí de mi suegra Esperanza. ¿ Que hay de comer hoy? Menestra.

Ingredientes para 2 personas :

- 250 gr. de Guisante fino congelado
- 125 gr. de Habas baby congeladas
- 1/4 de Pollo
- 1 Cebolla
- 1 Patata mediana
- 1 cucharada colmada de Maicena
- 1 Huevo duro
- 100 ml. de Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Cortar el pollo en trozos, sazonar y sofreír en una olla (donde se hará todo el guiso) con el aceite, retirar y reservar. Picar finamente la cebolla y pochar . Cortar la patata en trozos pequeños y añadir a la olla, dejar rehogar un poco. Agregar la maicena y remover.

Paso 2

Incorporar el pollo ,los guisantes y las habas, cubrir de agua y sazonar. Dejar cocer unos 45 minutos. Tiene que quedar el guiso espeso, si no fuera así, subir el fuego pero ojo, ir removiendo con cuidado se corre el riesgo a que se agarre un poco al fondo de la olla.

Paso 3

Servir con huevo rallado por encima de cada plato.