

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** Mari Carmen Ayu



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Una receta tradicional, sana y sencilla.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg. de Pollo troceado
- 150 g. de Jamón serrano
- 1 Pimiento rojo grande
- 1 Pimiento verde grande
- 1 Cebolla grande
- 2 Dientes de ajo
- 3 Tomates medianos
- 1 Vasito de vino blanco
- Una pizca de Pimienta negra molida
- Al gusto de Sal
- Un chorrito de Aceite

Preparación:

Paso 1

Salpimentar el pollo y freírlo hasta que este dorado. Reservar.

Paso 2

En el mismo caldero doramos el jamón serrano. Vuelta y vuelta, unos 2 minutos. Reservar.

Paso 3

En el mismo caldero, pochamos las verduras: pimientos, cebolla, dientes de ajo. Agregando un poco de sal. Unos 15-20 minutos, hasta que se hayan ablandado.

Paso 4

Añadir los tomates pelados y picados

Paso 5

Seguidamente agregamos el pollo y el jamón cocinado anteriormente, junto con un vasito de vino blanco.

Paso 6

Cocemos unos 20 minutos a fuego medio, hasta que veamos que se ha hecho la salsa correctamente. Probar la salsa y corregir de sal si es necesario.