

Guiso de Pollo por Julius Bienert



Ingredientes

Ciruelas pasas: 4 Unidades

Berenjena: 1/2 unidad

Cebolla Morada: 1/2 unidad

Cúrcuma: c/n

Limon: 1/2 unidad

Pimiento rojo: 1 unidad

Solomillos de pollo: 350 Gramos

Azafrán: c/n

Caldo De Ave: 100 miliitros

Comino: c/n

Guindilla: c/n

Pimiento verde: 1/2 unidad

Piñones: 15 Gramos

Tomate concentrado: 2 cdas

Preparación de la Receta

- *Dorar el pollo.*
- Sofreír las verduras.
- Incorporar el *tomate* concentrado, las *especias* y los piñones.
- Hacer unos cortecitos a las ciruelas pasas e incorporarlas.
- Regar con el caldo y dejar que se reduzca la salsa.
- Incorporar de nuevo el *pollo*.
- Exprimir un poco del *limón* dentro del guiso para dar sabor.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-pollo-por-julius-bienert>