

Muslos de Pollo a la Cacciatore

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Cacciatore

Jitomate: 3 Unidades

Alcaparras: 50 Gramos

Champiñones: 4 Unidades

Fondo de Pollo: 1 Litro

Pasta de tomate: 1 Taza

Pimiento rojo: 1 unidad

Aceitunas negras: 50 Gramos

Cebolla: 1/2 unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Albahaca: 1 Taza

Pimienta: c/n

Orégano fresco: 1 Rama

Coles de bruselas salteadas

Aceite De Oliva: 1 Taza

Alcaparras: 50 Gramos

Cebolla Morada: 1 unidad

Coles de Bruselas: 10 Unidades

Albahaca: 2 Ramas

Camarones pacotilla: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Pollo

Aceite De Oliva: 150 mililitros

Muslos de pollo sin piel: 8 Unidades

Harina: 1 Taza

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Pollo

- Pasar el **pollo** por *harina*, calentar el aceite de oliva y *dorar* hasta que el **pollo** tome un *color dorado*, reservar.

Cacciatore

- Picar finamente *cebolla* y *ajo*, reservar.
- Cortar en julianas el *jitomate* sin *semilla*, el *pimiento rojo* reservar.
- Cortar el champiñón en cuartos, reservar.
- En la *cacerola* en donde se doró el *pollo* sofreír la *cebolla* finamente picada y el *ajo*.
- Añadir el *jitomate*, *pimiento*, *orégano*, champiñón, pasta de *tomate*, *alcaparras*, *aceitunas*, *orégano* y el fondo *pollo*.
- *Sazonar* con sal y pimienta.
- Incorporar los muslos de *pollo* y dejar cocinar unos minutos finalmente añadir la hojas de *albahaca*.

Coles de bruselas salteadas

- Cortar las coles en mitades.
- Cortar *cebolla* en plumas, reservar.
- En una sartén con aceite de oliva *saltear* las coles, añadir los *camarones* y salpimentar.
- En un tazón colocar aceite de oliva, *cebolla* morada, *alcaparras*, *albahaca* y *sazonar* con sal y pimienta.
- Añadir la mezcla de coles con *camarón* y revolver.
- Servir con los muslos a la Cacciatore.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/muslos-de-pollo-a-la-cacciatore>