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 miliitros
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 mezclar 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