

# Pollo a la cacerola

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Salsa de tomate:** 1 L

**Perejil:** Cantidad necesaria

**Arvejas:** 400 g

**Cebolla ciselada:** 2 Unidades

**Sal:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** 40 cc

**Morrón en juliana:** 2 Unidades

**Papines:** 400 g

**Perejil:** Cantidad necesaria

**Ajo en láminas:** 4 Dientes

**Vino Blanco:** 50 cc

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Tomillo:** Cantidad necesaria

**Caldo De Ave:** 600 cc

**Pollo trozado:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Trozar el **pollo** en octavos, salpimentar, y sellarlo en un sautoire hasta que esté bien dorado, retirar el exceso de grasa y calentar aceite limpio en el mismo recipiente, *cebolla* cincelada, *morrón* en bastones y *ajo* cortado en laminas, agregar el **pollo**, papines y un poco de vino blanco, evaporar el alcohol, incorpora el fondo y la salsa de tomates, cocinar toda la preparación durante 30 minutos.
- Rectificar condimentos y agregar arvejas
- Emplatar y espolvorear con *perejil* y *tomillo* bien picado

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-a-la-cacerola-2>