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