

Pollo a la cazadora

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Apio: 3 Varas

Extracto de tomates: 1 cditas.

Morrón rojo asado: 1 unidad

Perejil picado: c/n

Pollo: 1 unidad

Aceitunas verdes: 100 g

Sal: c/n

Zanahoria: 2 Unidades

Cebolla: 1 unidad

Harina de arroz: c/n

Orzo: 250 grs

Pimienta: c/n

Puré de tomates: 300 c.c.

Romero: c/n

Vino Tinto: 500 c.c.

Ajo: 1/2 Cabeza

Preparación de la Receta

- Machacar en mortero *romero* con un puñado de sal gruesa.
- Trozar el **pollo** en octavos, *condimentar* con la sal de *romero*, pasar por *harina de arroz* y *dorar* en olla con aceite de oliva, retirar de la olla y reservar.
- Rehogar hasta ablandar con aceite en la olla la *cebolla* en pluma, *apio* en aros, *zanahoria* en cubos y el *ajo* aplastado.
- Añadir las piezas de *pollo*, extracto de tomates y vino tinto
- Dejar evaporar el alcohol y añadir el purè de tomates.
- Tapar y cocinar por 40 minutos
- Agregar morrones asados en tiras, orzo y dejar cocinar por 5 minutos
- Agregar un poco de agua si es necesario.
- Terminar con aceitunas verdes y *perejil* picado antes de servir.

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