

Pollo a la marengo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Orégano seco: 1 cdita.

Albahaca: 1 cdita.

Aceitunas negras descarozadas: 225 g

Champignones: 250 g

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 50 cc

Caldo De Ave: 200 cc

Cebolla: 1 Unidad

Cebollas Mini: 12 Unidades

Perejil: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Morrón Verde: 1 Unidad

Tomates Perita: 5 Unidades

Vino blanco seco: 200 cc

Pan de tomate

Ajo: 1 Dientes

Preparación de la Receta

- Salpimiente las patas de **pollo**.
- Corte las cebollas grandes en aros.
- Blanquee las cebollas mini.
- Corte los champignones en cuartos.
- Corte el *morrón* en ruelas.
- Corte los tomates en cubos grandes.
- En una *cacerola* con el aceite dore las patas de *pollo*.
- Agregue los aros de *cebolla*, el *morrón*, los tomates, los champignones, el *ajo*, el caldo y el vino.
- Cocine durante 20 minutos a fuego bajo.
- Añada las aceitunas, el *orégano*, el *perejil*, la *albahaca* y las cebollas mini.
- Deje cocinar durante 10 minutos más.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

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