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 ruegas.
- 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