elGourmet

Pollo a la Portuguesa

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite para freir: c/n
Tomates cubeteados: 4 Unidades
Morrón en juliana: 1 unidad
Perejil fresco picado: 3 cdas
Sal y Pimienta: c/n
Vino Blanco: 200 miliitros
Caldo: 500 miliitros
Hierbas frescas: c/n
Papas en rodajas finas: 4 Unidades
Pollo trozado en octavos: 1 unidad
Cebollas picadas: 2 Unidades
Ajo: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- *Condimentar* las presas de **pollo** con sal y pimienta y en olla con aceite de oliva *dorar* por sus lados, retirar y reservar.
- Agregar la *cebolla*, el *ajo* y el *morrón*, cocinar por 5 minutos.
- Añadir el vino y dejar reducir reducir.
- Incorporar *tomate* cubeteado, las presas de *pollo*, hierbas y cocinar por 10 minutpos.
- Cubrir con caldo y cocinar hasta reducir.
- Freír las papas en rodajas finas hasta *dorar* y agregar los últimos 5 minutosa la olla con el *pollo*.
- Servir con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-a-la-portuguesa