

# Pollo a la Portuguesa

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Aceite para freír:** c/n

**Tomates cubeteados:** 4 Unidades

**Morrón en juliana:** 1 unidad

**Perejil fresco picado:** 3 cdas

**Sal y Pimienta:** c/n

**Vino Blanco:** 200 mililitros

**Caldo:** 500 mililitros

**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 minutos.
- Cubrir con caldo y cocinar hasta reducir.
- Freír las papas en rodajas finas hasta *dorar* y agregar los últimos 5 minutos a la olla con el *pollo*.
- Servir con *perejil* picado.

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