elGourmet

Pollo, tomates secos aceitunas y albahaca

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 100 cc
Tomates secos: 50 grs.
Ajo: 3 Dientes
Albahaca: 1 Taza
Pollo: 1/2 Unidad
Sal: A gusto
Harina: 50 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Aceitunas negras: 50 g
Pimienta recién molida: A gusto

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 2 cdita.
Pan de campo: 2 Rodajas
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Deshuesar y retirar la piel del **pollo**
- Cortar la carne en cubos medianos y parejos
- Pasar ligeramente por *harina* retirando el excedente.
- Poner a *dorar* los cubos de *pollo* en una sartén con aceite y *manteca*
- Una vez dorados, agregar el *ajo* finamente picado, la sal , la pimienta, los tomates secos previamente hidratados en vino blanco y cortados gruesos e incorporar el vino blanco donde fueron hidratados los tomates
- Dejar evaporar el alcohol
- Agregar las aceitunas negras descarozadas y fileteadas y finalmente abundante **albahaca** picada
- Ligar los jugos con *manteca*.
- Servir sobre una *rodaja* de pan horneada y rociada con aceite de oliva, *manteca* y *ajo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-tomates-secos-aceitunas-y-albahaca