

# Poulet Basquese

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Aceite de oliva virgen extra:** c/n

**Vino Blanco:** 1 Vaso

**Hoja de laurel:** 1 unidad

**Muslos de Pollo:** 8 Unidades

**Pimiento rojo:** 1 unidad

**Vaso de agua:** 1 unidad

**Cebolla:** 1 unidad

**Diente de ajo:** 2 Unidades

**Tomates:** 2 Unidades

**Pimiento verde:** 1 unidad

**Sal y Pimienta:** c/n

## Preparación de la Receta

- Limpiar y salpimentar los muslos de *pollo*.
- *Dorar* por ambos lados en una cazuela con aceite.
- Retirar y reservar.
- Añadir más aceite a la cazuela y sofreír el *ajo* y la *cebolla*.
- Añadir el *pimiento* verde y rojo troceado en juliana y sofreír.
- Incorporar los tomates (pelados y cortados en cuartos)
- Rehogar bien las verduras y añadir el *pollo* que habíamos reservado.
- Mojar con el vino y dejar evaporar el alcohol.
- Añadir el agua y las hojas de *laurel*.
- Cocinar 30 minutos a fuego lento.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/poulet-basquese>