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