

Receta de Cazuela De Pollo Con Champiñón Y Guisantes

22 Abr 2014



Buenos días, para comenzar esta nueva semana de octubre, os dejo esta rica receta de pollo que seguro que os va a encantar.

Ingredientes

- Pollo troceado (cantidad según comensales)
- Tomates maduros (uno grande o dos pequeños)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Cebolla (una)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Guisantes frescos (si no hay, pues congelados)
- Champiñones (uno o dos botes)
- Aceite de oliva
- Pimentón
- Vino blanco
- Caldo de pollo
- Sal

Modo de Preparación

1. En una cazuela de barro o una sartén plana, poner un buen chorro de aceite de oliva y refreír el pollo sin piel y salándolo al gusto, darle la vuelta a menudo que no se queme
2. Trocear el tomate sin piel, el pimiento, la cebolla, y machacar los ajos, añadir al pollo cuando esté bien dorado y remover continuamente durante unos diez minutos
3. Añadir los champiñones y los guisantes y rehogar unos minutos, echar una cucharadita de pimentón y remover
4. Agregar un vaso de vino blanco y llevar a ebullición, dejar que evapore el alcohol
5. Echar el caldo de pollo, ajustar la sal y dejar hervir unos quince minutos a fuego lento
6. Servir en cazuela y acompañar con unas patatas fritas