

Receta de Pollo Entreasado

06 Oct 2014



Buenos días a tod@s, para este lunes os dejo una nueva receta de pollo, es muy fácil de preparar y resulta un plato muy rico para comer toda la familia, espero que os guste este **Pollo Entreasado**.

Ingredientes

- Pollo troceado (uno)
- Aceite de oliva
- Sal
- Cebolla (una o dos)
- Vinagre (un vasito)
- Agua

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite en una cacerola al fuego
2. Partir la cebolla en juliana o en trozos a vuestro gusto y dejar que se poche un poco
3. Echar el pollo y dejar que se dore un poquito, moviendo la cacerola de vez en cuando en vaivén
4. Añadir un poco de agua y el vasito de vinagre, poner un poco de sal
5. Tapar la cacerola y dejar haciéndose a fuego lento moviendo la cacerola en vaivén de vez en cuando para que no se pegue
6. Servir caliente y si queréis acompañado de una ensalada o patatas fritas y....buen provecho!!!