

Receta de Pollo Campero

12 Ene 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de pollo que nos ha enviado nuestra amiga y seguidora Esmeralda Linacero de Palencia, y os puedo asegurar que está riquísimo porque tuve el placer de comerlo un día en su casa.

Ingredientes

- Muslitos de pollo o pollo troceado (cantidad según comensales)
- Cebolla (una grande)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Pimiento rojo (uno grande)
- Zanahorias (dos o tres pequeñas)
- Ajo picado (tres o cuatro dientes)
- Aceite de oliva
- Vino blanco (un vaso)
- Caldo de Pollo (un vaso)

Modo de Preparación

1. Poner aceite de oliva a calentar en una cacerola y cuando esté caliente echar el pollo y dejar que se dore un poquito, sacar y reservar
2. Lavar y picar bien todas la verduras y echarlas a la cacerola con el aceite, remover y dejar que se rehoguen bien
3. Añadir el pollo reservado y dejar que cueza un rato
4. Echar el vaso de vino blanco y el vaso de caldo de pollo
5. Dejar cocer a fuego medio hasta que el pollo esté blandito
6. Servir acompañado de patatas fritas o una ensalada y.....buen provecho!!!