

Receta de Pollo con Tomate Frito Artesano

26 Mayo 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de este Pollo con Tomate que es facilísimo de preparar y además muy rápido, es uno de los platos favoritos de mi familia y siempre que lo preparo rebañamos bien el plato, espero que lo hagáis para vuestra familia, seguro que les encantará.

Ingredientes

- Pechugas de pollo troceadas (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una mediana)
- Sal
- Tomate frito artesano de tarro (uno o dos frascos)

Modo de Preparación

1. Trocear las pechugas a vuestro gusto y ponerlas un poco de sal, reservar
2. En una sartén poner un poquito de aceite de oliva
3. Picar la cebolla muy finita y echarla a freír, cuando esté un poco dorada, echar el pollo y remover para que se mezcle bien
4. Cuando el pollo esté bien refrito, echar el tomate y remover bien
5. Dejar a fuego medio un rato para que coja bien el sabor
6. Servir caliente o frío según vuestro gusto.....y buen provecho!!!