

Receta de Estofado de Pollo con Verduras

13 Sep 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo preparar esta rica receta de **Estofado de Pollo con Verduras**, es un plato fácil de preparar y con un sabor exquisito que gustará a tod@s vuestros comensales.

Ingredientes

- Pollo de Corral troceado (uno, también puede ser pollo normal, pero está más rico de corral)
- Cebolla (una)
- Pimiento verde (uno)
- Puerro (uno)
- Zanahorias (cuatro)
- Aceite de oliva
- Vino blanco (un vaso)
- Laurel (una o dos hojas)
- Tomate frito (dos cucharadas)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Caldo de pollo o agua
- Sal
- Azafrán (unas hebras)
- Patatas (dos o tres)

Modo de Preparación

1. Partir el pollo de corral en trozos a vuestro gusto
2. Cortar el pimiento, el puerro, la cebolla y las zanahorias en trocitos pequeños, pelar y cortar las patatas en trozos irregulares
3. En una cacerola al fuego poner un chorro de aceite de oliva y rehogar los ajos, el puerro, las zanahorias, el pimiento verde y la cebolla todo picadito
4. Cuando lleve unos ocho o diez minutos, añadir el tomate y la sal y dejar otros dos o tres minutos más
5. Saltear en una sartén los trozos de pollo para dorarlos por el exterior, añadir los trozos de pollo al estofado y añadir el vino, dejando que evapore el alcohol
6. Agregar las patatas, el laurel, el azafrán y el caldo de pollo o agua suficiente para cubrir todo el pollo
7. Dejar a fuego medio unos treinta minutos hasta que el pollo y las patatas estén blanditos, ajustar la sal si fuera necesario
8. Servir caliente o templado y....buen provecho!!!