

Receta de Contra Muslos De Pollo Estofados

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy sábado os voy a dejar esta receta de pollo, hay muchas maneras de prepararlo, pero ésta resulta muy rica y apetitosa.

Ingredientes

- Contra muslos de pollo (cantidad según comensales)
- Una cebolla grande
- Pimientos verdes (dos o tres)
- Tomates (dos o tres)
- Zanahorias (tres o cuatro pequeñas)
- Ajo picado
- Perjil picado
- Un vaso de vino blanco
- Avecrem de pollo
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner en una cacerola los contra muslos sin piel, troceados o enteros, según preferencia
2. Picar la cebolla, el pimiento y el tomate, todo en trocitos pequeños, si se hace con una picadora mejor, pues queda todo más triturado
3. Añadirlo al pollo y ponerlo al fuego
4. Rociarlo todo con un chorro de aceite de oliva
5. Pelar las zanahorias y partirlas en rodajas no muy gruesas y echarlas al guiso
6. Espolvorear con ajo y perejil picados y echar la pastilla de avecrem
7. Añadir el vino blanco y un vaso o dos de agua, que quede cubierto
8. Removerlo bien para mezclar los Ingredientes:, darle el punto de sal y dejarlo cocer una media hora a fuego medio, removiendo de vez en cuando