

Receta de Pollo En Salsa A Las Tres Tazas

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os voy a dejar otra receta de pollo en salsa, esta vez a las tres tazas, que es una receta super fácil de preparar y que está muy buena, espero que os guste.

Ingredientes

- Un pollo troceado
- Una taza de aceite de oliva
- Una taza de vino blanco o tinto
- Una taza de agua
- Sal
- Una pastilla de Avecrem de pollo
- Patatas (dos o tres)
- Una cebolla mediana

Modo de Preparación

1. En una cacerola al fuego poner el pollo troceado
2. Añadir la taza de aceite de oliva
3. Remover un poco y echar la taza de vino blanco o tinto
4. A continuación echar la taza de agua, un poco de sal y la pastilla de Avecrem
5. Dejar cocer a fuego medio hasta que el pollo esté blandito
6. Si vemos que se queda seco, a media cocción añadir un poco más de agua
7. Podemos acompañar con unas patatas panaderas fritas con cebolla picadita