

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:32
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pollo-al-estilo-griego.html>

Pollo al estilo griego

INGREDIENTES

- 1½ kilo de pollo troceado
- 3 tomates medianos
- 3 pimientos rojos
- 1 cebolla grande
- 1 cucharada sopera de pan rallado
- 1 cucharadita de hierbas (romero, tomillo, orégano)
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso pequeño de vino blanco
- 1 vaso de agua hirviendo
- 1 vaso pequeño de aceite de oliva
- 2 pastillas de caldo de pollo
- sal y pimienta

PREPARACIÓN

Colocar en una fuente grande apta para horno las cebollas peladas y cortadas, y encima los trozos de pollo.

Pelar y cortar los tomates en trozos, eliminando la piel y las simientes. Hacer lo mismo con los pimientos. Poner encima del pollo y meter entre medias los dientes de ajo picados.

Espolvorear todo con pan rallado, hierbas y sal. Rociar de aceite y meter en el horno precalentado durante 15 minutos a temperatura alta para que el pollo se dore.

Añadir el vino y el caldo disuelto en un vaso de agua hirviendo. Remover y cocer durante al menos otros 30 minutos. Añadir un poco más de agua si ve que el guiso se queda seco. El tiempo de cocción dependerá de lo grandes que sean los trozos de pollo.