

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:33
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pollo-con-pimientos.html>

Pollo con pimientos

INGREDIENTES

- 1 pollo troceado grande
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 3 dientes de ajo enteros
- 2 cucharadas de hierbas provenzales
- 1/2 litro de caldo de pollo (puede ser de pastilla)
- 1 vaso grande vino blanco
- el zumo de un limón
- aceite de oliva
- sal y pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN

Lavar los trozos de pollo bajo el grifo de agua fría y se colocan en una olla grande.

Rociar con el zumo del limón. Se le añaden las hierbas provenzales, los dientes de ajo y se añade pimienta y sal al gusto (más bien menos que más).

Cortar los dos pimientos en tiras y añadir al pollo. Seguidamente se vierte el caldo de pollo, el vaso de vino blanco y un chorro de aceite hasta que quede todo cubierto.

Poner a fuego lento para que cueza aproximadamente una hora y media o un poco más, de manera que el pollo suelte su carne y se enriquezca con los sabores de los otros ingredientes. A la hora se retiran los dientes de ajo y se tiran.

Los trozos quedarán como confitados en una salsa muy rica, que se hará gelatina espesa y sabrosa si se deja enfriar