

Pollo guisado

Gerichtart: Carnes · Kategorie: Chef o matic · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Noemí

ZUTATEN

0

1

Pollo — troceado

Aceite oliva

Pimienta negra

Sal

0,50 vaso/s

Brandy

0,50 vaso/s

Tomate — triturado

0,50 vaso/s

Agua

3 dientes

Ajos

2

Zanahorias

1

Cebollas

0,50

Pimiento — verde

0,50

Pimiento

0,50 pastilla/s

Avecrem

ZUBEREITUNG

Salpimentar y enharinar el pollo, picar todas las verduras, poner aceite en la cubeta, echar el pollo, las verduras, agua, coñac, tomate y el caldito en trocitos, removerlo con una cuchara de madera y programar 91, 2 horas.

Nota:

se acompaña de patatas a lo pobre o arroz blanco. Los guisantes también le van muy bien.