

Pollo guisado

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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.