

Pollo arvejado

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0
1 Pollo - de kilo y $\frac{1}{2}$
1 kg Patata - cortadas en cubos pequeños
Pimienta negra
Sal
2 cucharadita/s Vinagre de vino blanco
2 cucharadita/s Chile - color
0,50 Pimiento - picado en cuadritos
1 Cebollas - picada en cuadritos
2 Tomate - picados en cuadritos
3 dientes Ajos - machacados
Aceite oliva - (suficiente para freír las patatas)

ELABORACIÓN

1 lata de arvejas (Green peas)

Cortar el pollo en trozos, adobarlos con los ajos machacados, la sal, la pimienta (dos horas antes de cocinarlo).

Luego se coloca el pollo en una olla y se le agrega la cebolla, el tomate, el pimentón, las cucharaditas de chile, las cucharaditas de vinagre de vino, la lata de arvejas y 1/4 de taza de agua, se lleva al fuego medio hasta que este cocido.

En una sartén se calienta el aceite y se fríe las papas cortadas en cubo.

Se sirve el pollo con las papas fritas encima y se acompaña de arroz blanco.