



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



RECETA:



60 MIN



4 PERS



FÁCIL

Pollo en Salsa

Pollo en Salsa

INGREDIENTES

- 1 kg aprox. de pollo troceado **Abordo**
- 2 tomates
- 50 g de cebolla picada **Abordo**
- 250 ml de vino fino
- 250 ml de caldo
- 4 cdas. de aceite de oliva **Abordo**
- 1 cda. de perejil picado **Abordo**
- pimienta negra
- 1 hoja de laurel
- tomillo

PREPARACIÓN

- 1** Dorar los trozos de pollo en aceite de oliva y los retiramos.
- 2** En el mismo aceite sofreír el tomate, la cebolla y el ajo picado. Añadir el laurel y el tomillo y volver a poner el pollo. Dejar cocer unos minutos y rehogar. Echar el vino y dejar reducir.
- 3** Agregar el caldo y un poco de agua, tapar y cocer a fuego lento. Espolvorear perejil picado y servir.