



<https://www.mepillasquisando.com>



## POLLO A LA JARDINERA



### INGREDIENTES:

- 1 Pollo.
- 3 Tomates.
- 2 Pimientos verdes.
- 1 Zanahoria.
- 1 Cebolla.
- 4 Dientes de Ajo.
- 2 Cucharadas de tomate concentrado.
- 1 Cucharada de pulpa de pimiento choricero.
- 2 Puñados de Guisantes.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- Sal y Aceite de oliva.
- Agua.

### ELABORACIÓN:

Picamos los ajos y la cebolla muy fina y sofreímos en una olla con aceite de oliva y un poquito de sal. A continuación añadimos la zanahoria y los pimientos. Cuando les falte poco a los pimientos para hacerse, añadimos los tomates pelados y cortados en daditos. Dejamos cocer y agregamos el vino y un poco de agua. Ahora agregaremos el pollo que previamente hemos troceado y quitada la grasa. Tiene que estar totalmente cubierto de líquido y sin que se monten unos trozos en otros. Dejamos cocinar durante una hora o hasta que esté tierna la carne. A la media hora de cocción añadimos los guisantes, el tomate concentrado y la pulpa de pimiento, mezclamos y dejamos que siga cocinando. Cuando esté listo el guiso, apagamos el fuego y lo dejaremos tapado durante 15 minutos para que repose y se concentren los sabores.

<https://www.mepillasquisando.com>