



Ingredientes

- Pollo
- Tomate
- Pimientos rojos
- Pimientos verdes
- Champiñones
- Zanahorias
- Cebollas
- Aceite de oliva
- Sal
- Laurel
- Tomillo
- Pimienta en grano
- Vino tinto

Pollo a la jardinera

Preparación

Se hace un refrito de tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, champiñones y zanahorias, con el aceite de oliva, sazonando con sal al gusto y pimienta en grano. Se pasa por el pasapuré. A continuación se le añade el pollo crudo, el laurel y el tomillo en el mismo recipiente. Finalmente, cuando el pollo ya esté rehogado, se le echa el vino tinto.



Receta: Nieves