

Recetario

POLLO A LA CAMPESINA

INGREDIENTES:

4 muslos de pollo
3 tiras de bacon
1 cebolla
1 pimiento rojo y verde
1/2 calabacín
2 tomates maduros
3 ajos
1 cerveza
Harina
Aceite
Sal
Tomillo



PASO A PASO:

Picamos la cebolla, los pimientos, los tomates y el calabacín en dados. Picamos el bacon en tiras. En una cazuela ponemos aceite, incorporamos la cebolla y los ajos, cuando esté dorado incorporamos los muslos de pollo que hemos salpimentado y los doramos vuelta y vuelta. Incorporamos el bacon y lo dejamos hacer. A continuación le añadimos las verduras, lo removemos bien y dejamos 5 minutos. Echamos la cerveza y una rama de tomillo y dejamos hacer otros 20 minutos. A continuación disolvemos una cuchara de harina en agua y lo ponemos en el guiso para que espese la salsa. Lo dejamos cocinar otros 15 minutos.

Presentación:

Ponemos el pollo en el plato y regamos con la salsa.

