Pollo a La Napolitana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Claudia Sánchez **Recetizador:** Carmen_1983

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Gratinar un par de minutos en el horno, espolvoreado con queso rallado.

Descripción:

Puedes convertirlo en un estupendo plato único si lo acompañas de arroz blanco o puré de patatas.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Pollo Troceado
- 250 g de Tomate triturado Orlando
- 1 bote de Aceitunas Negras La Española
- 1 Cebolla
- 5 dientes de Ajo
- 150 ml de Vino Blanco
- Perejil picado
- Sal
- Pimienta
- 30 ml de Aceite de Oliva

Preparación:

Paso 1

En una sarten con la mitad del aceite, doramos el pollo troceado por ambos lados y previamente salpimentado. Cuando esté bien dorado lo retiramos y reservamos.

Paso 2

Ponemos el resto del aceite en una cazuela, salteamos los ajos, la cebolla y el perejil bien picados. Cuando estén dorados incorporamos el tomate triturado y las aceitunas negras, sazonamos y dejamos cocer a fuego bajo durante 10 minutos.

Paso 3

Añadimos el pollo al sofrito junto con el vino blanco y continuamos la cocción durante 10 minutos hasta que el alcohol del vino se evapore. Rectificamos de sal si fuera preciso y servimos bien caliente.