POLLO RUSTIDO

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Alicia Garcia

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Pollo Troceado
- 1 cebolla grande
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- Romero y Tomillo
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 zanahoria
- 2 Tomates maduros
- 1 copita de Brandy
- Setas variadas
- 1 latita de guisantes tiernos
- 1 picada

Preparación:

Paso 1

Tendremos el pollo troceado y bien lavado,lo aliñaremos con sal, pimienta. En una cazuela de barro ponemos un poco de aceite y doramos el pollo, cuando tenga un bonito color dorado añadimos la cebolla cortada en cubos medianos, un diente de ajo, una hoja de laurel, una ramita pequeña de romero y otra de tomillo,cuando la cebolla empiece a estar pochadita añadimos la zanahoria cortada en cubos medianos, tambien añadiremos el pimiento verde y mas o menos la misma cantidad de pimiento rojo, ha de quedar bien pochadito, luego añadiremos los tomates y seguiremos pochando, cuando el tomate coja color lo regaremos con una copita de brandy, esperaremos a que evapore el alcohol y añadiremos las setas que haigamos escogido, les daremos unas vueltas y lo cubriremos con agua, lo tendremos a fuego lento durante 1h y 15m (mas o menos) procurando que

no le falte agua. Cuando pase este tiempo separamos el pollo y las setas y pasamos la salsa con el turmix o por el pasapures, con el fin de que las verduras desaparezcan y la salsa quede consistente, lo añadimos de nuevo todo a la cazuela y añadimos unos guisantes y dejamos que el pollo se acabe de hacer; 5m antes de sacarlo del fuego añadimos una picada de frutos secos, pan tostado, ajo y perejil y le damos unas vueltas, apagamos el fuego y lo dejamos reposar un poco antes de servir. Yo añadi unas patatas fritas.