

Será por recetas



Pollitos a la aragonesa

Carnes, Recetas de pollo, Recetas fáciles

 6 Personas

 90 Minutos

 Fácil

 Enviada el 14/11/2012

Ingredientes

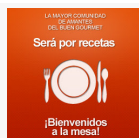
- 2 pollos tomateros
- 4 tomates maduros
- 4 dientes de ajo
- Aceite
- Sal
- 1 cubito de concentrado de ave

Elaboración

Empezar por salar los pollos y sus vísceras. Poner al fuego una cazuela de fondo amplio con medio vaso de aceite. Sofreír allí los pollos, voltearlos para que se doren por los dos lados y sacar a un plato.

En el mismo aceite sofreír los ajos enteros, machacar con un tenedor de palo. Añadir los tomates pelados y troceados y de nuevo los pollos. Eche 2 vasos de caldo (en el que se ha disuelto el cubito de caldo de ave) y dejar hervir a fuego lento durante casi 1 hora, dando vueltas a los pollos de cuando en cuando; la cazuela debe estar tapada.

Servir los pollos trinchados en dos y regados con su salsa, todo bien caliente.



Autor receta de Pollitos a la aragonesa

Jose Luis

 8 Recetas publicadas

 Valoración 0/5

 Miembro desde 29/10/2012