

Pollo con salsa arrabiata y tocino



Tiempo de preparación: 80 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (2 a 4 personas)

• Ingredientes

- Tomate troceado 750g 1 caja
- Aceite de oliva 4 cucharadas
- Agua ½ taza
- Albahaca fresca finamente picada 3 cucharadas
- Cebolla finamente picada ½ taza
- Dientes de ajo 3 picados
- Guindillas finamente picadas 1 o 2 (o 2 cucharaditas de copos de chile rojo)
- Hojas de perejil fresco finamente picado 3 cucharadas
- Muslos de pollo medianos 6, sin el exceso de grasa y la piel
- Orégano seco 1 cucharadita
- Sal y pimienta al gusto
- Tocino ahumado 170 gramos, cortada en dados
- Vino tinto seco ½ taza

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Precalentar el horno a 200 grados C. Calentar el aceite en una sartén grande a fuego medio, y dorar bien los muslos de pollo, unos 5 minutos por cada lado. Pasar a una cazuela apta para horno.

Añadir las cebollas, el ajo y el tocino a la sartén y cocinar, removiendo a menudo, hasta que las cebollas estén translúcidas y el tocino empiece a dorarse, unos 5 minutos. Añadir el vino tinto a la sartén y cocinar a fuego alto hasta que se reduzca a la mitad.

Verter los tomates picados Pomi en la sartén junto con el agua, el orégano, el perejil, la albahaca, la guindilla, la sal y la pimienta. Llevar a ebullición, y luego verter la mezcla de tomate sobre el pollo.

Cubrir la cazuela con papel de aluminio y hornear durante 25 minutos. Retirar el papel de aluminio y cocinar 20 minutos más para que la salsa se espese. Probar la salsa y ajustar la sal y la pimienta según sea necesario. Colocar el pollo en un plato, verter la salsa por encima y servir inmediatamente.

Receta de Deborah Mele de ItalianFoodForever.com

- Italian Food Forever