

Muslos de pollo a la cazadora



Tiempo de preparación: 40 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 500g 500 gr
- Aceite de oliva virgen extra 4 cucharadas
- Aceitunas negras 10
- Apio 2 tallos
- Cebolla 1
- Dientes de ajo 2
- Muslos de pollo 8
- Pimienta
- Romero
- Sal
- Vino tinto 200 ml
- Zanahoria 1

Para esta receta hemos usado:



Preparación

En primer lugar, lavar bien los muslos de pollo y secarlos con un paño.

Picar entonces la cebolla, el apio y la zanahoria muy fino y apartarlas.

En una cazuela, calentar el aceite de oliva virgen extra y dorar los muslos de pollo durante diez minutos a fuego vivo.

Añadir entonces la cebolla, el apio y la zanahoria antes picados, las aceitunas, los dientes de ajo enteros, el romero, salpimentar al gusto y dejar cocer otros diez minutos.

Añadir vino tinto y dejar que se evapore; por último, añadir el **Tomate escurrido**.

Cubrir con una tapa y dejar cocer a llama baja durante 30 minutos o hasta que el pollo quede blando.