Muslos de pollo a la cazadora



Tempo di preparazione: 40 min
Dificultad: Medio

Ingredientes

- 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

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.

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 500 gr

