



Estofado de pollo con aceitunas

Categoría: Plato Fuerte, Pollo

Prepara esta receta en familia y descubre su sabor



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 50 g de Cebolla picada
- 1 diente de Ajo picado
- 2 tazas de Pechuga de pollo en cubos
- 1 pieza de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 1 taza de Agua
- 1 pieza de Aceitunas sin Hueso La Costeña® (210 g)
- 1 lata de Ensalada Campesina La Costeña® (410 g)
- 2 cdas de Perejil picado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto



Preparación

1. En aceite caliente freír la cebolla y el ajo.
2. Agregar el pollo, sellar por todos lados moviendo constantemente. Añadir el puré de tomate, el agua, las aceitunas (drenadas). Hervir 2 minutos.
3. Verter la ensalada campesina (drenada), hervir 1 minuto más, incorporar el perejil, sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar y servir.