

PLATO DE FONDO

POLLO ARVEJADO



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- Trutro corto sin hueso, pero puedes usar el que quieras
- Sal
- Pimienta
- 1 cebolla en cubos
- 1/2 pimentón
- 1/2 zanahoria
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/2 cucharadita de orégano
- Aliños que más te gusten
- 1 zanahoria grande
- Vino
- 1 taza de tomates en
- Caldo de pollo
- 500 gr de arvejas congeladas

Preparación

- En una olla grande poner aceite de oliva y dorar 7 u 8 presas de pollos por todos lados, use trutro corto sin hueso, pero puedes usar el que quieras. Salpimentar, retirar y reservar.
- En la misma olla poner 1 cebolla en cubos + 1/2 pimentón + 1/2 zanahoria + 1 cucharada de paprika + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + 1/2 cucharadita de orégano + sal y pimienta al gusto + los aliños que más te gusten + 1 zanahoria grande en rodajas.



- Mezclar todo y cuando la cebolla esté transparente agregar los pollos y el vino, dejar evaporar el alcohol por 3 minutos y agregar 1 taza de tomates en cubos (en el video se agregan los aliños acá, pero puedes agregarlos antes y da igual).
- Agregar el caldo de pollo (o el que prefieras) o agua necesaria para que quede todo tapado por el líquido por 1 cm aproximadamente.
- Tapar y dejar cocinar hasta que los pollos estén listos (el tiempo depende del tamaño y/o si son con o sin hueso).
- Destapar y agregar 500 gr de arvejas congeladas (a mí me gustan las arvejas baby). Espera que vuelva a hervir y cuenta 6 minutos para que esté listo.

