

Pollo a la sartén fácil en salsa de tomate con trozos



Tempo di preparazione: 45 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: al gusto
- Ajo en polvo: 1 cucharadita
- Cebolla roja pequeña, cortada por la mitad y en rodajas finas: 1
- Dientes de ajo: 4 picados
- Hojas de perejil fresco: 1 taza
- Muslos de pollo deshuesados y sin piel: 6
- Orégano seco: 1 cucharada
- Pimentón dulce: 1 cucharadita
- Pimiento, sin corazón y en rodajas: 1
- Sal y pimienta: al gusto
- Vino blanco: ½ taza

For this recipe we used:

Tomates Troceados 750 gr



Preparación

¡Este rápido y delicioso pollo a la sartén con la sabrosa salsa Pomì es la cena perfecta para la semana! Perfecto para servirlo con tu pasta favorita o con los cereales que prefieras.

1. En un bol pequeño, mezclar el orégano seco, el pimentón y el ajo en polvo para hacer una mezcla de especias, y guardar ½ cucharada de la mezcla de especias para más tarde.
2. Secar el pollo y sazonar con sal y pimienta, luego frotar con la mezcla de especias en ambos lados (recuerda dejar ½ cucharada de la mezcla de especias para después). Reservar el pollo por ahora.
3. En una sartén grande con tapa, calentar 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra. Saltear los pimientos verdes y las cebollas rojas hasta que se ablanden. Pasar los pimientos y las cebollas de la sartén a un plato por ahora.
4. En la misma sartén, calentar 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra a fuego medio-alto. Añadir el pollo y cocinar por ambos lados hasta que se dore (unos 5-6 minutos más o menos). Retirar el pollo a un plato por ahora.
5. En la misma sartén, añadir un poco más de aceite de oliva virgen extra si es necesario. Añadir el ajo y cocinar durante 30 segundos hasta que esté fragante. Añadir los tomates picados Pomì, el vino blanco y el perejil. Sazonar con sal y pimienta y la ½ cucharada de la mezcla de especias que guardaste antes.
6. Llevar la salsa a ebullición durante 5 minutos. Añadir el pollo y seguir hirviendo a fuego alto durante otros 7 minutos, luego bajar el fuego a bajo. Añadir los pimientos verdes y las cebollas. Tapar y dejar cocer a fuego lento hasta que el pollo esté completamente cocido (unos 15 minutos más).
7. ¡Disfruta con la pasta o los cereales que prefieras!