



90 minutos 3 raciones

---

## **Ingredientes**

pollo campero

Sal

Pimienra

1/2 cucharada Pimentón dulce

Aceite de oliva virgen extra

3 dientes ajo

1/2 cebolla

1/4 pimiento verde

1/4 pimiento rojo

1 copa vino de Jerez o vino blanco seco

250 g tomate triturado

1 pizca comino

1 pizca chimichurri

1 cayena (opcional)

1 vaso caldo de ave o agua

## **Pasos de la receta**

### **Paso 1**

Salpimentamos el pollo.

Cubrimos una sartén con aceite de oliva virgen extra y doramos el pollo a fuego medio-alto. Sacamos y reservamos.

En esa misma aceite sofreímos los ajos, cuando doren incorporamos el resto de las verduras cortaditas.

### **Paso 2**

Incorporamos las especias: una pizca de comino, 1/2 cucharadita de chimichurri y 1/2 cucharada de pimentón.

Seguidamente añadimos el pollo con sus jugos a la tartera y el vino de jerez, deja cocer unos minutos para que se evapore el alcohol a fuego medio/alto. Posteriormente añadimos el tomate triturado y el caldo o agua. Cocinamos a fuego lento hasta que el pollo esté tierno.

