



Pollo al cilantro



Ingredientes: (Para 4 personas)

4 pechugas de pollo
1 lata de tomate natural entero
1 Cebolla mediana
1 manojo de cilantro (+/- 150 gramos)
2 dientes de ajo
1 pastilla de caldo de pollo (avecrem o similar)
2 zanahorias
2 patatas medianas
5 cucharadas de aceite de oliva
Agua
Sal

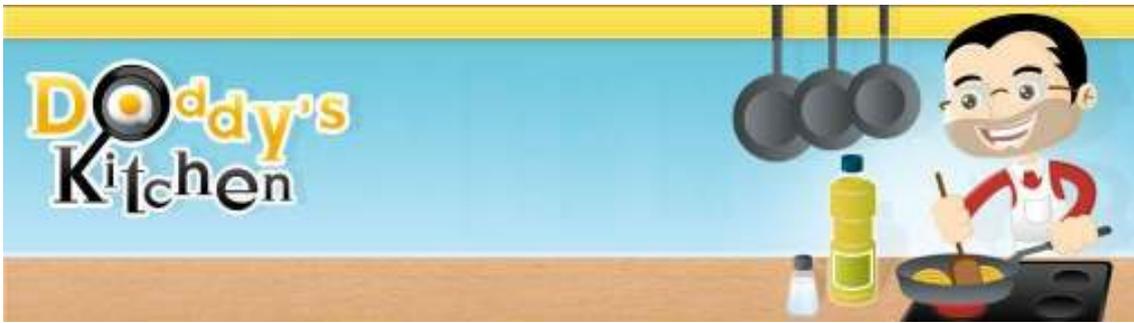
Elaboración:

Cortamos las pechugas en trozos grandes (como 4 trozos cada pechuga). Reservamos.

En un bol, mezclamos el tomate la cebolla, el cilantro, el ajo y la pastilla de caldo y con la ayuda de una batidora trituramos todo junto (ver Nota1). Reservamos.

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



Pelamos y lavamos las zanahorias y las patatas y las cortamos en trozos. Reservamos.

Ponemos a calentar una cazuela con el aceite, y cuando esté caliente añadimos todo a la vez: Pollo, mezcla de tomate y verdura. Tapamos y dejamos cocer a fuego lento durante 2 horas. Si está muy espeso añadimos un poco de agua y ajustamos de sal.

Y ... Listo! Como veis es súper simple y el resultado es riquísimo.

Nota1: No, no me he vuelto loco. El porque usar la lata de tomate entero en vez de una lata de tomate triturado ya es porque la lata de tomate entero suele tener mas liquido (jugo del tomate) y la salsa sale mejor.

Papa Rafa



© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.