

Pollo con samfaina



Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:

- un pollo o 4 cuartos traseros de pollo
- 2 berenjenas
- 2 calabacines
- 2 cebollas
- 4 pimientos verdes largos
- 8 tomates maduros
- medio vaso de agua
- medio vaso de vino blanco semi-dulce
- un ramillete de tomillo
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharaditas de azúcar
- sal
- pimienta
- aceite vírgen extra

Preparación:

Trocear el pollo en octavos y ponerlo en una cazuela con aceite caliente. Salpimentar y sofreírlo bien sofrito.

En una sartén con aceite caliente, echar todas las verduras troceadas a cubitos pequeños. Sofreírlas bien. Salpimentar.

Pollo con samfaina

Añadir los tomates previamente rallados, el azúcar y las hierbas. Dejarlo todo un poco más hasta que esté casi hecho.

Retirar el aceite sobrante de las verduras y del pollo. Verter entonces todas las verduras en la cazuela donde está el pollo y añadir el vino y el agua.

Dejarlo cocer todo junto unos 20 minutos.

Y ya está listo para comer!

Consejo: se puede servir este plato acompañado con arroz blanco frito tal como se indica en la receta del pollo a la naranja.