

POLLO GUISADO CON BERNJENAS



Ingredientes:

Ingredientes para 6 personas:

- Un pollo de 1 k y 3/4 cortado en trozos
- 2 vasos de vino blanco
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- Un calabacín grande
- Una berenjena grande
- 2 cebollas medianas
- 2 tomates grandes
- Una cucharada de perejil picado
- Un pellizco de hierbas aromáticas
- Sal y pimienta

Preparación:

Se pone el aceite a calentar en una cacerola y cuando esté en su punto se doran por tandas todos los trozos.

Se quita como la mitad del aceite (que se guardará) se salpimenta y se añade un pellizco de hierbas aromáticas.

Se rocía con el vino blanco, se tapa y a fuego lento se va haciendo.

Aparte se escaldan los tomates para quitarles la piel y se cortan en trocitos.

Se pone en una sartén más bien honda el aceite que sobró del pollo, cuando está

POLLO GUISADO CON BERNJENAS

caliente se echan las cebollas picadas, se doran ligeramente y se les añaden los pimientos cortados en trocitos, se rehogan un buen rato (10 minutos) y se agregan entonces los tomates y la berenjena pelada y cortada en cuadraditos, se vuelve a dejar otros 10 minutos y se pone el calabacín cortado igual que la berenjena.

Todo esto se hace durante 29 minutos en total, que es el tiempo que se estará haciendo el pollo en su cacerola.

Se vierte lo de la sartén en la cacerola del pollo, se revuelve todo bien, se cubre y a fuego lento y moviendo el guiso de cuando en cuando se deja hasta que el pollo se vea tierno (30 minutos).

Se sirve en fuente honda todo junto. Sirve como plato único.