

Pollo en Salsa con Plumitas

INGREDIENTES:

6 piezas de pollo sin piel
2 Cebollas cortadas en dados
4 dientes de ajo cortado pequeño
2 Latas de tomate triturado
100 grs. de tomate frito o 2 cucharadas de pasta de tomate
Aceite de oliva 1/2 taza
Pimienta
Sal
Vino tinto una taza
500 grs. de Plumitas o Macarrones

PREPARACIÓN:

Salpimentar el pollo y proceder a sellarlo (dorar) en un caldero con aceite y reservar. Sofreír el ajo y la cebolla en el mismo caldero sin lavarlo, hasta que se poche, colocar el pollo, el tomate, el tomate frito o las cucharadas de pasta de tomate, agregar el vino, corregir sal y dejar cocer a fuego medio por una hora.

Servir con plumitas o macarrones al dente