

Pollo en Salsa

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

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.