

POLLO A LA CERVEZA

INGREDIENTES

8 Contra muslos de Pollo, limpios y sin piel

1 Pimiento rojo

1 Pimiento verde

1 Cebolla pequeña

1 Cerveza

Tomillo y romero

Sal y pimienta

Aceite de oliva

PREPARACION

Salpimentamos el pollo y lo aderezamos con tomillo y romero.

Picamos la cebolla y los pimientos en dados.

En una cazuela sofreímos el pollo en aceite de oliva, hasta dorar ligeramente y reservamos.

Agregamos las verduras con un poco de sal en la misma cazuela sin lavar y algo más de aceite, hasta que la cebolla empiece a transparentar, añadimos el pollo y mezclamos bien con las verduras, agregamos la cerveza y tapamos la cazuela a fuego suave por unos 20 min, removiendo de vez en cuando con paleta de madera, apagamos al ver que haya reducido un poco la salsa.

SUGERENCIA

Si desea una salsa más espesa puede añadir 1 cdta de harina, remueva y deje espesar.