



<https://www.mepillasquisando.com>



GUISO DE POLLO CAMPERO ALPUJARREÑO



INGREDIENTES:

- 1 kg. De pollo campero de corral.
- 250 gr. De Cebollas.
- 150 gr. De Pimientos verdes.
- 300 gr. De Tomates maduros.
- 1 Berenjena.
- 1 Zanahoria.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1 Cucharadita de Pimentón dulce.
- 1 Cucharadita de Cominos.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.
- ½ Vaso de Vino alpujarreño.

ELABORACIÓN:

Troceamos el pollo y lo salamos. Lo freímos hasta que esté bien dorado, reservamos. En el mismo aceite hacemos un sofrito con los ajos, luego la cebolla y los pimientos. Cuando estén tiernos añadimos el tomate, sin piel y picado muy menudo. A continuación la zanahoria y al rato la berenjena partida en trozos pequeños, añadimos la carne y salpimentamos. Hacemos un majado con los ajos, el pimentón, el aceite y los cominos y lo añadimos todo a la carne, removemos. Añadimos el vino y dejamos cocer a fuego bajo durante unos diez minutos. Servimos caliente. Acompañado con unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>