

Pollo a la cerveza

por Barranko



Información

Dificultad: Media

Comensales: 4

Precio: Muy baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Carnes y derivados

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

650 g de pollo deshuesado
150 g de patatas
Medio pimiento verde
Medio pimiento rojo
3 dientes de ajo
Media cebolla
Tomate frito
70 g de guisantes
Aceite
0'33 L de cerveza
0'25 L de agua
Guindilla
Perejil
Pimienta negra
Clavo
1 pastilla de caldo de pollo
Pimentón picante
Sal

Preparación

- Cortar el pollo y las patatas en taquitos. Cortar también la cebolla y los pimientos en trocitos.
- En una olla, añadir un chorrito de aceite y freír el pollo con ese aceite. Una vez frito, añadir los dientes de ajo, los pimientos, la cebolla y los guisantes.
- A los 3 minutos más o menos, añadir las patatas y medio vaso de tomate frito. Remover.
- Añadir la cerveza y el agua. Debe quedar todo totalmente cubierto por el caldo. Añadir las especias y sazonar al gusto.
- En unos 25 minutos, cuando las patatas estén bien hechas, ya está listo para servir.
- Se puede añadir más agua si las patatas aún no estuvieran bien hechas.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/72217/pollo-a-la-cerveza/>