



03/

Romero

[*Salvia rosmarinus*]

Pollo al romero con aceitunas

INGREDIENTES:

- 1 kg de Muslos de pollo.
- Aceite de oliva virgen extra, 30 ml.
- 1 Cebolleta.
- 1 Pimiento rojo.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Tomate.
- Pimentón dulce 1 cucharadita,
- Panceta. 50 g,
- Vino blanco, 250 ml.
- Aceitunas negras, 90 g.
- Alcaparras 2 cucharadas soperas.
- Romero fresco al gusto, Sal y pimienta al gusto

MIEMBROS DEL GRUPO:

- Juanjo Quesada
- Katixa Arbosa

ELABORACIÓN:

- Comenzaremos calentando en una cazuela el aceite.
- Por otra parte salamos la carne y le añadimos pimienta negra.
- Picamos pequeño el romero fresco.
- Sofreímos el pollo durante cinco minutos junto con el romero.
- Una vez dorado lo retiramos a una bandeja.
- Añadimos a la olla los pimientos en rodajas, la cebolleta picada y la panceta.
- Lo salteamos durante otros cinco minutos, añadimos el pimentón.
- Echamos en la cazuela los tomates picados con su jugo, el vino, las aceitunas y las alcaparras.
- Llevamos a ebullición.
- Añadimos los muslos de pollo. Cubrimos con la tapa y cocinamos durante 20 minutos.
- Retiramos la tapa y cocinamos durante 10 minutos más.