



POLLO AL CHILINDRON

- 1 Pollo Troceado
- 1 Cebolla
- 2 Pimientos Rojos
- 5 Tomates
- 1 Cabeza de Ajos
- 2 Vasos de Vino Blanco



Pimienta

2 Hoja de Laurel

Sal

Aceite de Oliva

1 paso: echamos sal y pimienta al pollo.

2 paso: ponemos una sarten con aceite de oliva a calentar .

3 paso: echamos el pollo en la sarten y lo doramos . Despues lo sacamos.

4 paso: cortamos y pelamos la cebolla en cuadraditos .

5 paso: la cabeza de ajos la pelamos y la cortmos en laminas.

6 paso: cortamos los pimientos y los tomates en cuadraditos.

7 paso: Metemos en la sarten todos los ingredientes anteriores.

8 paso: añadimos en laurel y tomate

y removemos todo.

9 paso: echamos el pollo y echamos los 2 vasos de vino blanco.

10 paso: esperamos 20 minutos a fuego lento. Y ya esta hecho.

