



POLLO CON CIRUELAS Y PIMIENTOS

Ingredientes:

- 1 pollo en piezas
- sal y pimienta
- ¼ de taza de aceite de olivo
- 1 cebolla picada
- 5 dientes de ajo
- ½ kilo de tomate molido grueso
- 15 ciruelas pasa sin hueso pequeñas
- 3 pimientos morrones rojos asados, pelados y picados
- 15 aceitunas rellenas de pimiento, chicas

Preparación:

1. El pollo se sazona con sal y pimienta. En el aceite se dora el pollo. Se retira el pollo y ahí mismo se agregan la cebolla y el ajo por 2 minutos. Agregar el tomate picado por y que hierva durante 3 minutos, regresar las piezas de pollo, añadir las ciruelas pasa, el pimiento morrón y las aceitunas. Tapar y dejar hasta que se cueza el pollo. Si se reseca se le agrega un poco de agua o caldo.