

Pollo cremoso con papas y tomate



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pollo-cremoso-con-papas-y-tomate>

Preparación

Cubrir el pollo con la harina y sacudir el exceso, ponga a un lado. En una gran sartén con un poco de aceite dorar el pollo brevemente. Cuando se dore por todos los lados, sacar los muslos y ponerlos en un plato para conservar el calor. Cortar el tocino en tiras, no muy finas y cocinarlo en la misma sartén en la que se hizo el pollo. Transfiera el pollo nuevamente a la sartén con el tocino, añadir el caldo, tapar y cocinar durante unos 15 minutos. Añadir las papas troceadas, continuar la cocción durante otros 10 minutos con la tapa. Agregar el queso philadelphia, los tomates, el choclo y los frijoles y cocine con la tapa puesta durante 10 minutos. Servir caliente con hierbas de su elección. Fuente: <http://www.oggipanesalamedomani.it/>

Ingredientes

- ✓ 6 Muslos de pollo
- ✓ 3 rebanada/s Tocino fresco
- ✓ 300 cc. Caldo de verduras
- ✓ 3 Papas medianas, lavadas y peladas
- ✓ 150 gramo/s Queso Philadelphia
- ✓ 150 gramo/s Frijoles
- ✓ 150 gramo/s Choclo
- ✓ 150 gramo/s Tomates Cherry
- ✓ 1 poco Aceite de oliva
- ✓ 1 poco Harina
- ✓ 1 poco Hierbas aromáticas

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal

