

Tazón picante de pollo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 35min
Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tazon-picante-de-pollo>

Preparación

Cocine el pollo en una sartén grande a fuego medio y dejar de lado. Calentar el aceite en la sartén, añadir la cebolla, el apio y las zanahorias y cocine hasta que estén tiernas, unos 10-15 minutos. Agregue el ajo y el comino y cocine hasta que estén fragantes, alrededor de un minuto. Añadir la cerveza o caldo y desglasar la sartén. Agregue el pollo, los tomates, los frijoles cocidos, el pimentón, el orégano, la pimienta y la salsa picante y cocine a fuego lento durante 15 minutos. Sirva con queso azul desmenuzado al gusto.

Ingredientes

- 500 grs. carne picada de pollo
- 1 cucharada/s Aceite de girasol
- 1 Cebolla cortada en cubitos
- 1/2 taza de apio en rodajas
- 1/2 taza/s Zanahoria cortada en cubitos
- 2 dientes de Ajo picados
- 1 cucharadita/s Comino
- 1 taza/s Caldo de pollo (o cerveza)
- 420 grs. Tomate cortado en cubitos
- 420 grs. Frijoles
- 1 cucharadita/s Pimentón molido
- 1/2 cucharadita/s Orégano
- 1/4 cucharadita/s Pimienta de cayena
- 1/2 taza/s Salsa picante (opcional)
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Queso Azul desmenuzado

Categorías

Un día normal, Otoño, Invierno, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet

