



Pollo al chilindrón

# Pollo al chilindrón

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php)

## Ingredientes:

1 pollo de 1kg. y medio, 1 vaso de puré de tomate, 2 cebollas, 3 pimientos verdes, 1 pimiento rojo, aceite, pimienta y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se limpia y se corta el pollo en trozos.
- 2) Calentar aceite en una sartén y dorar el pollo. Retirarlo del fuego.
- 3) Se pelan las cebollas y se pican.
- 4) Se cortan los pimientos en trozos cuadrados.
- 5) En el aceite que sobró del freír el pollo se sofríe la cebolla y el pimiento.
- 6) Cuando estén casi hechos se añade el puré de tomate. Salpimentar, añadir un poco de agua y dejar a fuego lento durante 10 minutos.
- 7) Se añade el pollo y dejar 15 minutos más.
- 8) Retirar del fuego y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/carnes/pollo-al-chilindron-176.php>