

Pollo a la Altea

30

20

12 €

Ingredientes

- 8 muslos de pollo
- 1/2 Kg. zanahorias
- 1/2 de cebollas
- 1Kg. de patatas
- Aceite de oliva
- Sal
- Una pastilla de caldo de pollo
- Agua
- 1 vaso de vino blanco

Preparación

Se frien en una sartén las patatas y zanahorias en cuadritos, se retira, en el mismo aceite se frien los muslos de pollo y la cebolla cortada finita.

Cuando esté frito se pone en una olla, se echan las patatas y las zanahorias se cubre con agua, el vino, se le echa la pastilla de caldo y se deja cocer de 20 a 30 minutos.