

POLLO EN SALSA DE ACEITUNAS

10

20

5 €

Ingredientes

- 4 muslitos de pollo
- 8 patatas medianas
- 1/2 cebolla gorda
- 2 tomates
- 4 pimientos verdes picantes
- Aceitunas
- Alcaparras
- Pimientos cayena o guindillas
- Corcuma
- Pimienta negra
- Simienta roja
- Scedite de oliva
- Sgua
- Sal

Preparación

Se pone en la cazuela el fondo de aceite y se dora el pollo, se anade la cebolla cortada en gajos finos, las aceitunas, alcaparras y pimientos cayena. Cuando la cebolla esta transparente se anade una cucharada sopera rasa de corcuma, una pizca de pimienta negra y una pizca de pimienta roja, las patatas cortadas en gajos gordos, el tomate partido en 4 y los pimientos verdes picantes sin semillas. se le anade la sal y un vaso de agua.

Consejos

La comida tunecina es picante. Si no se quiere picante, hay que quitar el pimiento cayena, la pimienta roja, y substituir el pimiento verde picante por el dulce.