

Pollo fácil de la abuelita

5

25

no €

#### Ingredientes

- 2 libras de pollo (preferiblemente contramuslos o perniles, pero puede hacerse con pechuga en cuadritos)
- 1 frasco de salsa de tomate (ketchup)
- 1 frasco de pasta de tomate
- 1 lata de arvejas (guisantes)
- 1 lata de maíz tierno
- Mantequilla

#### Preparación

Partir el pollo en trozos y sofreírlos en mantequilla (sin sal ni condimentos) hasta que estén dorados.

Agregar agua caliente hasta cubrirlos. Dejar hervir.

Poner la salsa y la pasta de tomate. Las cantidades pueden variar según qué tan dulce se prefiera. Se puede agregar sal y salsa negra de soya.

Dejar espesar a fuego medio y agregar el maíz lavado y escurrido.

Finalmente agregar las arvejas lavadas y escurridas y dejar 5 minutos más. Servir caliente.

#### Consejos

Si se quiere más espesa la salsa puede ponerse una cucharada de maizena disuelta en media taza de leche.