



Almuerzo/Cena

# Estofado de pollo



Cacerola  
8Lts  
TERRA



8 comensales



1h 15min



Función:  
Cazuelas y guisados

## INGREDIENTES

2 kg. patas de pollo  
1,5 kg. muslo de pollo  
1,5 kg. cebolla picada  
500 gr. pimiento rojo picado  
6 un. dientes de ajo picados  
2 kg. tomate en cubos  
500 gr. zanahoria picada  
600 gr. fideos codito  
500 gr. cebolla de verdeo picada  
1,5 lt. caldo de gallina  
c/n perejil picado  
c/n queso parmesano

## PREPARACIÓN

Precalentamos la Cacerola tapada 5' a **FUEGO MÁXIMO**. Agregamos aceite, el pollo y lo cocinamos hasta que se dore de todos lados, alrededor de 15'.

Bajamos el **FUEGO A MÍNIMO** y agregamos la cebolla, el pimiento y el ajo. Salpimentamos y salteamos durante 15'. Añadimos el tomate en cubitos y la zanahoria y continuamos cocinando 20' más.

Por último, incorporamos la parte verde de la cebolla de verdeo, los fideos y el caldo. Condimentamos a gusto y cocinamos hasta que estén listos los fideos.

Servimos con perejil picado y queso rallado.

