

Pollo de campo con tomate

**Nombre de la receta**

Pollo de campo con tomate

Tiempo

1.25 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Pollo campero con tomate frito

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 1 Kilo de pollo de campo
- 1.5 Kilos de tomate
- 200 mililitro de aceite de oliva
- al gusto de sal
- al gusto de azúcar

- 1 pizca de bicarbonato (opcional)

Pasos

1 Para realizar esta tradicional y sencillísima manera de cocinar el pollo, necesitaremos solamente que sea pollo de campo auténtico y tomate natural maduro.

2 En primer lugar troceamos el pollo a nuestro gusto. A este pollo se le deja la piel si se desea y le echamos sal a nuestro gusto. Ponemos una sartén honda con el aceite de oliva a calentar y freímos nuestros trozos de pollo.



3 Por otro lado ponemos otra sartén honda con el tomate pelado y troceado a freír. El tomate debe ser maduro y lo debemos freír con todo su jugo.



4 Cuando el tomate está un poco pochado añadimos los trozos de pollo escurridos del aceite y dejamos cocinar todo junto a fuego medio. Probamos de sal y añadimos azúcar al tomate. Si este es muy ácido podemos poner una pizca de bicarbonato que absorbe la acidez. Dejamos cocinar hasta que el tomate esté bien frito removiendo a menudo para que no se agarre. El pollo se habrá quedado jugoso y con todo el sabor del tomate.



5 Ya tenemos preparado nuestra receta tradicional de día de fiesta antiguamente.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares