



Estofado

de pollo

INGREDIENTES

Porción: 250 gr

- 160 gr. Filete de pollo
- 43 gr. **Base de Tomate RAM**
- 7 ml. Aceite vegetal
- 10 gr. Arvejas cocidas
- 12 gr. Zanahoria
- 6 gr. Pasas
- 55 gr. Fondo de pollo
- 90 gr. Papa amarilla cocida
- 19 ml. Vino tinto borgoña

Sal, pimienta, comino, orégano, pimienta y azúcar c/n. 1gr de fondo de pollo Nestlé (opcional).

PREPARACIÓN

1. En una olla a fuego medio, dorar el pollo previamente sazonado con sal, pimienta y comino.
2. Una vez dorado el pollo, agregar la **Base de Tomate RAM**, el fondo de pollo y el vino tinto borgoña. Cocer el pollo a fuego medio y reservar la presa.
3. Verter las verduras en el aderezo remanente de la olla y cocinar por 5 minutos. Incorporar el orégano y rectificar la sal, retirar del fuego.
4. Servir el guiso sobre el pollo y las papas amarillas cocidas. Puede acompañar el plato con **Arroz Semi Conserva RAM** y decorar con culantro picado.

