



# Estofado

*de pollo*

## INGREDIENTES

Rinde: 4 porciones

- 1 kg. Filete de pollo
- 1 taza **Base de Tomate RAM**
- 1/4 taza Aceite vegetal
- 1/2 taza Arvejas cocidas
- 1 und. Zanahoria
- 3 cdas. Pasas
- 1 taza Caldo de pollo
- 1/4 taza Vino tinto borgoña
- 6 und. Papa amarilla cocida

Sal, pimienta, comino, orégano, pimienta y azúcar al gusto.

## 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.

