



POLLO AL HUERTO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

INGREDIENTES

- 90 g Margarina con sal La Villita
- 2 piernas con muslo de pollo
- 1/2 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 2 ramas de tomillo
- 1/2 cebolla, fileteada
- 3 zanahorias, en cubitos
- 200 g de ejote, troceado
- 2 papas, en cubitos
- 1 taza de chícharos
- 4 jitomates, en cubitos
- Sal y pimienta, al gusto
- Arroz blanco para acompañar

MODO DE PREPARACIÓN

En una cacerola añadimos las piezas de pollo con la cebolla, el ajo y el tomillo. Cubrimos con agua y añadimos un poco de sal. Tapamos y cocinamos por 35 minutos o hasta que el pollo esté bien cocido.

Dejamos hervir el jitomate con el ajo. Licuamos con caldo de cocción del pollo y reservamos. Sofreímos el puré de jitomate. Vertimos dos tazas del caldo de pollo. Salpimentamos y cocinamos durante 5 minutos.

Añadimos las piezas de pollo y las verduras. Tapamos y cocinamos por 10 minutos más. Servimos y acompañamos con arroz blanco.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita