



## POLLO GUISADO EN SALSA DE MANZANA



### Ingredientes:

- ✓ 800 gr. de muslos de pollo
- ✓ 1 manzana verde
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 1 pimiento verde italiano
- ✓ 1 diente de ajo
- ✓ 500 ml. de caldo de verduras
- ✓ 50 ml. de nata para cocinar
- ✓ Sal, pimienta y tomillo
- ✓ Canela en rama
- ✓ Aceite Clásico La Masía

### Preparación:

**Paso 1** En una olla con Aceite Clásico La Masía, sellamos 800 gr. de muslos de pollo y los reservamos.

**Paso 2** En el mismo aceite, cocinamos 1 cebolla, 1 pimiento verde y 1 diente de ajo. Añadimos  $\frac{1}{2}$  manzana verde cortada en dados pequeños. Cocinamos unos minutos. Entonces, añadimos el pollo, sal y tomillo y un trozo de canela en rama.

**Paso 3** Agregamos 500 ml. de caldo de verduras y 50 ml. de nata para cocinar. Cocinamos 30 minutos a fuego suave y servimos.

Notas: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_