

Ingredientes (para 3 personas)

750 gr de musltios de pollo sin piel 1 pimiento verde grande

2 zanahorias medianas

1 cebolla si no es muy grande

1 ajo grande

80 gr de aceitunas negras sin hueso

80 gr de aceitunas rellenas

15-20 granos de pimienta negra

1 vaso de vino blanco

½ vaso de agua

hierbas provenzales

harina

sal

aceite

Elaboración:

- Pasar el pollo por harina y dorarlo. Retirarlo del fuego.
- Picar el pimiento, las zanahorias, la cebolla y el ajo y pochar en una cazuela con aceite. Cuando esté añadir el pollo junto con el vino, el agua, la pimienta y las hierbas. Poner a punto de sal y dejar cocer unos 15 o 20 minutos, hasta que el pollo esté hecho.

Ahora podemos proceder de dos formas diferentes:

1. Dejarlo así, añadir las aceitunas partidas por la mitad y dejar 5 minutos más, mezclándolo bien para que se mezclen los sabores, en cuyo caso será mejor que en lugar de poner la pimienta en grano la pongáis molida, para no encontraros ninguna ni tener que ir buscando para apartarlas.
2. Podemos retirar el pollo y triturar las verduras, volver a añadir el pollo a la cazuela e introducir las aceitunas partidas y dejarlo como en el otro caso durante 5 minutos más.

Yo generalmente trituro la verdura, pero esta vez me he decantado por dejarlo así y la verdad que también está muy bueno, así que va al gusto.