



## Guiso de pechugas de pollo con verduras y tomate seco

### Ingredientes:

- 1 pollo troceado. Sal. Pimienta. Vino Blanco.
- 1 vaso de tomate casero.
- Tomate seco.
- 1 hoja de laurel.
- Aceite de oliva.
- 4 Champiñones.
- 3 Alcachofas.

### Preparación:

Salpimentamos el pollo.

En una olla express con un poco de aceite de oliva rehogamos muy bien el pollo.

Cuando esté un poco doradito añadimos el vaso de tomate casero.

Añadimos el vino blanco y esperamos unos minutos para que parte del alcohol se evapore.

Echamos dos vasos de agua a la cazuela y tapamos.

Cocinamos a fuego suave 45 minutos o hasta que los muslos estén tiernos. Removemos y 10 minutos antes de terminar la cocción, añadimos las alcachofas, los champiñones y el tomate seco.