

# **POLLO ESTOFADO AL ESTILO PUERTORRIQUEÑO CON MUCHO SABOR!**



## **INGREDIENTES**

**1 pollo de 3 libras picado en pedazos**

**2 cdas. de Aceite de Oliva**

**2 oz. de jamón cortado en trozos pequeños**

**12 aceitunas manzanilla**

**1 pimiento verde cortado en trozos**

**2 cdtas. de ajo picado o 4 dientes de ajo picados en trocitos**

**1 cdta. de orégano seco**

**2 ramitas de cilantro fresco picado**

**3 cdtas. de adobo con pimienta**

**½ taza de salsa de tomate**

**1 hoja de laurel**

**1 cdta. de alcaparras**

**1 cda. de vinagre blanco**

**2 papas medianas peladas y picadas en cubos de 1/2 pulgada**

**1 lata (15.5 oz.) de guisantes dulces escurridos (reserve el líquido)**

**2 cdas. de mantequilla (opcional)**

## **Instrucciones**

### **Paso1**

**En una olla, caliente el aceite a fuego moderado. Añada el jamón y dore. Añada la cebolla, el pimiento, el ajo, el orégano y el cilantro. Reduzca la temperatura a fuego mediano-bajo y cocine durante 10 minutos, revolviendo ocasionalmente.**

### **Paso2**

**Añada el pollo y cocine a fuego moderado por 5 minutos, revolviendo ocasionalmente. Añada, a la vez que mezcla, la salsa de tomate, la hoja de laurel, las aceitunas, las alcaparras, el vinagre, el adobo y las papas. Combine el líquido de los guisantes dulces con agua hasta tener 2-1/2 tazas. Mezcle bien, deje hervir y tape. Reduzca la temperatura a fuego bajo y cocine por 45 minutos o hasta que el pollo esté cocido. Revuelva ocasionalmente.**

### **Paso3**

**Añada los guisantes dulces y la mantequilla (opcional). Cocine sin tapar por 5 minutos o hasta que la salsa alcance la consistencia deseada.**

