



Pollo a la cerveza

Ingredientes

- 4 contramuslos de pollo
- 2 latas cerveza negra
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 cucharadas harina
- aceite de oliva
- tomillo
- romero
- perejil
- sal
- pimienta.

Preparación

Salpimentar los contramuslos .

Poner en una cazuela un poco de aceite de oliva para que cubra el fondo, calentar y añadir el pollo .

Dejar que se dore por los dos lados .

Sacar y reservar .

Picar la cebolla en juliana, el ajo en trocitos pequeños, la zanahoria en rodajas finas y el pimiento en cuadritos pequeños .

En la cazuela que hemos dorado el pollo y con el aceite que ha quedado y ha soltado el pollo (añadir un par de cucharadas más si es necesario) sofreír las verduras cortadas durante unos 10', hasta que se vea que está casi hecho .

Añadir la harina y remover .

Añadir el pollo junto con todo el jugo que haya soltado .

Añadir la cerveza, el tomillo, el romero y el perejil .

Remover y dejar cocer a fuego lento durante 20' removiendo de vez en cuando .

Servir .

.