

Pollo a la Cacciatore

Makes: 4 Servings

Esta receta fácil presenta el pollo cocinado en una base de salsa de tomate. Es una receta rápida de pollo que esta llena de sabor.

Ingredients

- 1 cebolla (picada)
- 1 **1/2 cups** tomates en cuadritos de bajo en sodio (enlatados)
- 1/2 **cup** salsa de tomate bajo en sodio (enlatada)
- 1/8 **teaspoon** ajo en polvo
- 1 **teaspoon** orégano seco (opcional)
- 1/8 **teaspoon** pimienta negra
- 4 piezas de pollo (muzzos, pechugas o piernas sin piel)

Directions

1. Ponga la cebolla picada en un sartén.
2. Agregue los tomates, salsa de tomate, ajo en polvo y pimienta negra. Si utiliza el orégano, agréguelo también.
3. Cocine a fuego lento durante 3 minutos.
4. Agregue el pollo al sartén y cubra.
5. Cocine a fuego lento durante 1 hora hasta que el pollo esté completamente cocido.