

# Pollo Guisado



3 lb de pollo, cortado en pedazos

Adobo a gusto

3 cucharadas de aceite de achiote

1/2 taza de sofrito

1 cucharadita de comino en polvo

8 onzas de jamon picado

1 taza de salsa de tomate

1 1/2 tazas de agua

2 papas medianas, peadas y cortadas en pedazos

Sal y pimienta fresca, a gusto

Sazona el pollo con adobo y ponga en la nevera por 1 hora. Calienta el aceite y dora el jamon con el sofrito por unos minutos. Agrega el comino, salsa de tomate y agua.. deja hervir. Hechas el resto de los ingredients,azona con sal y pimienta y cocina tapado a fuego lento por 45 minutos.