

# Fricase de Pollo

1 pollo (2 1/2 lbs) cortado en 8 presas  
2 cdas aceite vegetal  
1/2 taza sofrito  
1/4 taza pasta de tomate  
1/4 tazas de pasas  
12 aceitunas rellenas con pimienta  
2 hojas de laurel  
1 cda de sal  
1 cda alcaparras  
1 cda vinagre  
1 sobrecito de sazón  
1 taza de agua  
1 lata (8 onz.) petit-pois

En un caldero caliente el aceite. Añada el sofrito y revuelva. Agregue el pollo y sofríalo a fuego moderado. Retire el pollo.

Añada la pasta de tomate, las pasas, las aceitunas, el laurel, la sal, las alcaparras, el vinagre, el sazón, el agua y mezcle. Eche el pollo.

Póngalo a fuego alto hasta que hierva. Tape y cocine por 45 minutos a fuego moderado. Agregue los petit-pois; hierva destapado hasta que la salsa tenga el espesor deseado.

Aportada por Mamá Inés on February 01, 2000