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 pimiento
2 hojas de laurel
1 cdta de sal
1 cdta alcaparras
1 cda vinagre
1 sobrecito de sasón
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 sasón, 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