

Fricase de Pollo (80 pts.)

2 pollos de 2 lbs.
3 dientes ajo
1 taza Jugo de naranja
1 ají grande
1 cebolla grande
1 lata salsa de tomate
2 paquetes de Sazón Goya

1/3 taza aceite 1/2 taza alcaparrado 2 cdtas. sal 1/4 cdta. pimienta 1 taza vino seco 1 lb. papas (patatas) 1 lata guisantes

Corte los pollos en cuartos y adóbelos con ajo machacado, el jugo de naranja, la cebolla y ají cortados en ruedas. Déjelo sazonar por unas cuantas horas o en el refrigerador hasta el próximo día.

Caliente el aceite y dore en, él los cuartos de pollo. Añádales el liquido en que estuvieron antes y después agregue la salsa de tomate, alcaparrado, vino seco, agua, sal y pimienta. Cuando esté a medio cocinar, añada las papas y la Sazón Goya y termine de cocinarlo todo. Al momento se servirlo, agregue los guisantes. Da 8 raciones.