

POLLO A LA PAILA

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo o si quieres 1 pollo entero
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 1 cucharada de vinagre
- Ajo, pimienta, sal al gusto, pasta de tomate

Procedimiento

En una paila con aceite bien caliente se dora el pollo, luego se le echan las 2 cucharadas de pasta de tomate y se cocina revolviéndolo bien hasta el fondo de la paila hasta que la pasta se vea oscura (no quemada), luego se le echa el juguito que quedó en el plato adonde estaba el pollo y 3/4 taza de agua, para que se cocine, se baja la mecha y se cocina a fuego lento tapado (debe quedar con su salsita - cuidado y se te seca).