

# CALDERETA DE VERDURA Y POLLO



## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 pechuga de pollo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 calabacín
- 1 zanahoria
- 1 tomate
- 200 gr de calabaza
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 puerro
- 1 patata
- Caldo de pollo
- Aceite de oliva VE, sal.

## ELABORACIÓN

En una cazuela con aceite, ponemos a sofreír el ajo, cebolla, puerro, pimientos y tomate troceados unos 10 minutos. Cubrimos con caldo y llevamos a ebullición. Añadimos entonces el resto de las verduras también en trozos y cocemos hasta que estén tiernas.

En una sartén doramos la pechuga de pollo. La cortamos en tiras y la añadimos a la caldereta.

Probamos, rectificamos la sazón si fuera necesario, cocemos todo junto unos minutos y servimos caliente.