

# POLLO CON PIMIENTOS

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 4 pechugas de pollo
- 500 gr de tomate natural troceado
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva VE, sal y pimienta

## ELABORACIÓN

Cortamos la cebolla y los pimientos en tiras finas y picamos los ajos. En una cazuela con un poco de aceite de oliva, ponemos las verduras a rehogar. Salpimentamos, añadimos el tomate, removemos, tapamos y dejamos al fuego, tapado, unos 15 minutos, removiendo de vez en cuando.

Salpimentamos el pollo y lo colocamos sobre los pimientos, y cocemos unos 10 minutos más, tapado.

Queda muy jugoso al hacerse al vapor. Delicioso.