

## Pollo a la cerveza



Salpimentar el pollo.

Doramos el pollo .en una cazuela durante unos 15'.

Sacamos y reservamos.

Sofreímos la cebolla, el ajo y el pimiento cortado a trozos pequeños.

Dejamos unos minutos a fuego medio hasta que la cebolla se claree.

Añadimos los tomates previamente rallados y sofreímos. Salamos al gusto.

Añadimos el pollo y mezclamos.

Lo regamos con 33 cl de cerveza (al gusto si preferimos negra o rubia). Dejamos cocer durante 20'.

Servimos.

### **4 personas**

1 pollo troceado o si lo preferimos 8 muslitos.

2 dientes de ajo

2 cebollas

2 tomates maduros

1 pimiento rojo

1 botellín de 33cl de cerveza

Sal y pimienta