



Seco de gallina

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

2 cuisses de poulet
3 grosses pomme de terre
1 poivron vert
200 g de tomates concassées
250 ml de bière blonde
1 oignon
1 gousse d'ail
Quelques brins de coriandre

La purée de poivrons

Emincez l'oignon.

Dans le bol de votre mixeur, mettre le poivron vert coupé en gros morceaux, les tomates, la moitié de l'oignon.

Mixez.

Le seco de gallina

Dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive, faites revenir l'oignon émincé et le poulet 5 min.

Ajoutez la bière, la purée de poivrons. Salez, poivrez.

Laissez mijoter le tout à couvert 30 min env.

Les pommes de terre sautées

Dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive, faites cuire vos rondelles de pommes de terre 15 à 20 min.

Remuez régulièrement.

Ciselez la coriandre.

Servez le seco de gallina accompagnés des pommes de terre sautées.