

Pollo Campesino

Description

Pollo Campesino or Country Chicken is one of the easiest recipes to make. It's delicious for every day lunch or dinner. And you can add other vegetables and decorate with some slices of plantain.

Pollo Campesino or Country Chicken **(English version below)**

Ingredientes para 2 o 4 porciones

- 2 pechugas de pollo cortado en trozos medianos.
- 3 cucharadas de aceite vegetal.
- 1 diente de ajo finamente picados.
- 2 cebollas finamente picadas.
- 2 tazas de agua
- 2 caldos de pollo.
- 200 gramos de arvejas.
- 1 pimentón rojo picado.
- 1 zanahoria picada.
- 1 cucharadita de comino.
- 1 cucharada de fécula de maíz disuelta en 1/4 taza de agua.
- Sal y pimienta al gusto.
- El arroz blanco para servir.

Preparación

1. Calentar el aceite en una olla grande. Salpimentar los trozos de pollo con sal y pimienta y se fríen en el aceite caliente hasta que esten doradas.
2. Agregar las cebollas y el ajo a la olla y cocine por 5 minutos, revolviendo, hasta que comiencen a ablandarse y coja color dorado.
3. Agregar las arvejas, zanahoria, pimentón, agua, el caldo de pollo, comino y sazonar.
4. Dejar hervir y tapar. Cocinar por unos 20-30 minutos.
5. Agregar la fécula de maíz y revolver bien para que no se pegue y cocinar por 5 minutos mas.
6. Se puede servir con arroz blanco y decorar con cilantro o perejil.

Country Chicken **(English version)**

Ingredients makes 2 to 4 portions

- 2 breast chicken .
- 3 tbsp of oil.
- 3 tbsp of vegetable oil.
- 3 garlic cloves, crushed.
- 2 onions finely chopped.
- 2 cups of water
- 2 chicken bouillons.
- 200 grams of peas.
- 1 red pepper chopped.
- 1 carrot choped.
- 1 tbsp of corn starch diluted into 1/4 cup of water.
- Salt and pepper to taste.
- Freshly cooked rice to serve.

Preparation

1. Heat the oil in a large pot .Season the chicken pieces with salt and pepper and brown them in the hot oil until golden.
2. Add the onions and garlic to the pan and cook for 5 minutes, stirring, until they begin to soften and colour.
3. Add onions and garlic to the pot and cook for 5 minutes, stirring, until they begin to soften and take gold.
4. Add peas, carrots, peppers, water, chicken broth, cumin and seasoning.
5. Let boil and cover. Cook for 20-30 minutes.
6. Add the cornstarch and stir well to prevent sticking and cook for 5 minutes.
7. Serve with white rice and garnish with cilantro or parsley.