

# Pollo deshuesado con salsa de tomate



## ✂ Ingredientes

### Pollo para 4 personas

- 1 pollo deshuesado (sin alitas)
- Aceite de oliva y sal

### Salsa de tomate

- 6 tomates maduros
- Aceite de oliva y sal
- Una cucharadita de azúcar



## ✂ Preparación

### Salsa de tomate frito

Echamos un poco de aceite de oliva por toda la superficie de una sartén y vamos incorporando los tomates maduros, ya pelados, lavados y cortados en trocitos. Los sofreímos a fuego muy lento para que los tomates saquen todo su jugo durante al menos una hora, removiendo y aplastando los trozos de tomate con el tenedor de palo. Añadimos un poquito de sal, y una cucharadita de azúcar para corregir la acidez. Cuando esté listo, lo apartamos.

### Pollo deshuesado con tomate

En una cazuela, cubrimos toda la superficie con aceite de oliva y a fuego medio-bajo, sofreímos muy bien el pollo ya cortadito en trocitos (los dos muslos y las dos pechugas) durante unos 20-30 minutos, hasta que veamos que va cogiendo un color dorado. Añadimos un poquito de sal y apartamos.

En una fuente, añadimos el pollo bien escurrido de aceite y la salsa de tomate, bien mezclados.

Personalmente, este plato me gusta mucho más tomarlo al día siguiente frío ;) Está buenísimo!!