



Muslos de pollo con tomates cherry y aceitunas

8 Muslos de pollo	260 gr Tomate natural triturado
1 Cebolla dulce	Romero
2 Dientes de ajo	Laurel
2 Pimientos rojos	Sal
250 gr Tomates cherry	Pimienta negra
160 gr Aceitunas negras	Aceite de oliva vírgen extra

- 1- Pelamos y picamos la cebolla dulce y el ajo en brunoise
- 2- Lavamos los tomates cherry y los partimos por la mitad
- 3- En una sartén con aceite de oliva virgen extra, doramos los muslos de pollo que previamente hemos salpimentado. Reservamos en una cazuela de horno.
- 4- En la misma sartén doramos el ajo y añadimos la cebolla. Cocinamos hasta que esté transparente. Agregamos el tomate natural triturado, la hoja de laurel (que retiraremos cuando la salsa esté hecha) y un poco de romero. Bajamos el fuego y dejamos que se haga durante 20 minutos más o menos
- 5- Precalentamos el horno a 190°. Añadimos a la bandeja donde teníamos el pollo los tomates y las aceitunas (bien escurridas), vertemos por encima la salsa de tomate, aceite un poco de sal y pimienta.
- 4- Horneamos aproximadamente una hora y cuarto (dependiendo del punto que le guste a cada uno). Sacamos del horno, le podemos añadir un poco de romero por encima. Emplatamos y servimos.