# Estofado de dos carnes

**Fuente:** www.diaadia.com.ar

## Ingredientes:

2 patas muslo de pollo deshuesado

Aceite

2 ramas de apio

2 latas de tomates peritas

500 grs de polenta

300 grs de bondiola de cerdo

2 zanahorias en cubos

2 cebollas

1 taza de agua

Comino, sal y pimienta

## Preparación:

Salteá las carnes de pollo y cerdo cortadas en cubo en una sartén con algo de aceite. Incorporá las zanahorias en cubo y el apio y las cebollas picadas. Condimentá con comino, sal y pimienta. Agregá los tomates y el agua. Dejá cocinar tapado durante 20 minutos. Mientras tanto, hacé la polenta según indique el envase. Serví la polenta y sobre la misma, el estofado de pollo y cerdo.