



Estofado de pollo con verduras

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Media

FUNCIONES:  Cazuela

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 45 mins

TIEMPO TOTAL: 55 mins

ACCESORIOS:   Corte grueso

Ingredientes

Ingredientes 1

50ml de aceite de oliva

Ingredientes 2

1kg de pollo troceado
Una pizca de tomillo
½ cucharadita de sal

Ingredientes 3

250g de zanahorias
200g de champiñones
1 blanco de puerro
3 dientes de ajo
Una pizca de sal

Ingredientes 4

100ml de vino Jerez
150ml de agua
200g de guisantes

Apto para:

Celiacos e intolerantes a la lactosa.

Preparación

Antes de empezar

Selecciona la función Olla y el programa cazuela, presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover. Coloca el disco de corte grueso en el Direct Prep. Pela las zanahorias, lava el puerro y los champiñones. Pela los ajos y rómpelos con un golpe. Sala el pollo.

Paso 1

Introduce INGREDIENTES 1 en el recipiente, y presiona START.

Paso 2

Introduce INGREDIENTES 2 en el recipiente y presiona START.

Paso 3

Gira el Direct Prep a la posición 1 y corta las zanahorias, los champiñones, el ajo y el puerro de INGREDIENTES 3, añade la sal. Ajusta el tiempo a 5 minutos y presiona START.

Paso 4

Vierte el vino y el agua de INGREDIENTES 4 dentro del recipiente, presiona el botón START, enseguida ajusta el tiempo a 30 minutos y presiona el botón OK. Cuando falten 5 minutos para acabar, introduce en el recipiente los guisantes y deja acabar el programa.

Puedes cambiar el vino de esta receta por caldo de pollo.