



1/1

Cazuela de judías con pollo

4 personas



Tiempo: 

Preparación:
10Mins

Tiempo de cocción:
1h + 20Mins




Ingredientes:

- 2 cebollas, peladas y cortadas en cuartos
- 3 dientes de ajo, pelado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 cucharadas de puré de tomate
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 3 cucharadas de tomillo
- 40g de harina
- 2 pastillas de caldo de pollo
- 300g de agua fría
- Condimento al gusto
- 400g de judías en conserva, escurridas
- 10 champiñones, cortados por la mitad
- 4 pechugas de pollo, cortadas en dados
- 2 cucharadas de estragón



Método:




Fase 1: Preparación


1. Conecta la cuchilla.  Añade la cebolla y el ajo al bol y pica pulsando el botón de triturar  durante 15 segundos.
2. Sustituye la cuchilla por la pala de remover. 

Fase 2: Seleccionar el programa

Pulsar el botón olla. 

Fase 3: ¡Listo para cocinar!

1. Añade el aceite, el puré de tomate, el vinagre balsámico y el tomillo al bol y pulsa el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar.
2. Cuando esta etapa haya finalizado, añade la harina al bol y pulsa el botón  inicio/pausa para continuar cocinando. Ajusta el tiempo a 5 minutos.
3. Añade la pastilla de caldo, el agua fría y el condimento al bol y pulsa el botón  inicio/pausa para continuar cocinando. Ajusta el tiempo a 20 minutos.

4. Cuando esta etapa haya finalizado, añade las judías y los champiñones al bol. Corta la pechuga de pollo por la mitad y cada mitad en tres trozos. Añade la pechuga de pollo y el estragón al bol y pulsa el botón  inicio/pausa para continuar cocinando. Ajusta el tiempo a 35 minutos.

5. Cuando esta etapa haya finalizado, comprueba que el pollo esté hecho, y si no lo está, cocina durante algunos minutos más.

6. Sirve con puré de patata.