



Pollo Stroganoff

2 personas



Tiempo:



Preparación:
10 Mins





Tiempo de cocción:
30 Mins

Ingredientes:

- 300g de pechuga de pollo, cortado en tiras
- 100g de champiñones laminados
- ½ cebolla, pelada y cortada en cuartos
- 50ml de Leche
- 150ml de nata doble (rica en grasa)
- 3 cucharadas de puré de tomate
- 15ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Método:

Fase 1: Preparación

1. Coloca la cuchilla.  Añade la cebolla al bol y pica fino.
2. Sustituye la cuchilla por la pala de remover  y añade el aceite de oliva. Selecciona la temperatura  máxima y la velocidad  a 1 y cocina durante 6 minutos.

kCook

Hazlo en casa, hazlo fácil



1/2



- 3.** Añade la carne, el puré de tomate y la leche.
Cocina durante 20 minutos a la misma velocidad y temperatura.
- 4.** Espera 10 minutos después de finalizar el programa y añade los champiñones y salpimienta.
- 5.** Espera 5 minutos después de finalizar el programa y añade la nata.
- 6.** Condimenta y sirve.