

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Pollo a la cerveza

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 1 pollo
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 330 ml. de cerveza negra
- Harina
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

1. Pica en brunoise con el procesador de alimentos los ajos y la cebolla, reserva.
2. Pica los pimientos rojos y las zanahorias en cuadrados con el procesador de alimentos y reserva.
3. Coloca el pollo previamente enharinado y salpimentado en el bol con aceite a 140° durante unos 10 minutos aproximadamente hasta que esté dorado y reserva.
4. En el mismo aceite pochá la cebolla y el ajo utilizando, coloca la barilla flexible a 140° velocidad mover 1.
5. Una vez pochada añade el pimiento y la zanahoria hasta que veas que empieza a dorarse.
6. Cambia el gancho de mover a velocidad mover 3 e incorpora el pollo, la cerveza y si fuera necesario un poco de agua, deja 18 minutos a 140° y listo para servir.