

POLLO A LA CERVEZA

Ingredientes:

- 1 kg. de pollo troceado
- ½ cebolla
- 5 dientes de ajo
- 1 tomate natural
- ½ pimiento (rojo o verde)
- 1 botellín de cerveza
- 50 gr. de aceite
- 2 pastillas de caldo de ave o sal

Preparación:

Hacer el sofrito con el aceite, cebolla, ajos, pimiento y tomate 7 minutos, temperatura 100, velocidad 5

Poner la mariposa en las cuchillas y rehogar el pollo 3 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Añadir la cerveza, las pastillas de caldo o sal y programar 20 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Si se quiere la salsa más espesa, programar 4 minutos, temperatura varoma velocidad 1.