

POLLO ULLA

INGREDIENTES

2 Cabeza de ajos pelados,
10 ó 12 almendras enteras,
dos rebanadas de pan duro ó bien dos biscotes,
dos pechugas de pollo (también pueden ser muslos) deshuesadas y troceadas a dados,
2 kilo de patatas cortadas a dados,
1/4 kilo de judías verdes troceadas,
2 cubilete de aceite, sal, una pastilla de caldo
2 cubilete de vino blanco y colorante.

PREPARACION

Poner en la Thermomix el aceite, 2 minuto temperatura 100, añadir los ajos, las almendras y el pan y programar 4 minutos temperatura 100, velocidad 5. Poner la mariposa y agregar el resto de ingredientes, 25 minutos, temperatura 100 y velocidad 1.

Un par de minutos antes de terminar probar y rectificar de sal si fuese necesario.