

Pechugas de pollo a la Rossini

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 30 '
- 4



Comentario nutricional

El alcohol como el del vino se pierde al evaporarse durante la cocción.

Modo express

1. Pele y pique finamente la cebolla y la zanahoria; salpimiente las pechugas; corte la trufa en láminas muy finas.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 20 minutos.
3. Vierta el aceite en la cubeta de la Chef Plus Induction y dore las pechugas por ambos lados; sáquelas y resérvelas.
4. Con el mismo programa, incorpore la cebolla y la zanahoria, sofríalas 5 minutos y añada la harina. Sin dejar de remover, agregue los dos vinos y el agua, las pechugas y una pizca de sal. Espere a que termine el programa.
5. Cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 10 minutos.

6. Retire las pechugas y prepare la salsa triturando el resto de los ingredientes.