

# Pollo a la Cazadora de Manuel Cárdenas

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 20 '
- 4

## Modo express

1. -Cubrimos la cubeta de aceite de oliva.

2. -Programamos el menú "freir-sofreír" 20 minutos y cuando el aceite esté caliente echamos el pollo troceado por tanda para dorarlo y reservamos.
3. -En el mismo aceite echamos la cebolla, zanahoria y apio debidamente troceado y pochamos
4. -Añadimos el tomate rallado y cocinamos 5 minutos más y añadimos el vino y dejamos que evapore el alcohol.
5. -Añadimos el pollo que teníamos reservado y el caldo de pollo hasta cubrir ligeramente todos los ingrediente.
6. -Dejamos acabar el programa "freir-sofreír"
7. -Programamos el menú "Presión"
8. -Una vez terminado servimos y a comer!!!

Yo lo he servido con arroz blanco, y perfecto!!!