

Pollo a la cerveza

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 30 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

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

Modo express

1. Pele y pique el tomate, la cebolla y el ajo y trocee el pimiento. Trocee el pollo y salpimiente.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta de la Chef Plus Induction, cierre la tapa y programe el menú Presión a 135° durante 30 minutos.
3. Sirva el plato caliente con la guarnición.