

# Pollo a la nata

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 20 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Una receta de pollo para cocinar y disfrutar de forma esporádica por el tipo de grasa que aportan la mantequilla y la nata.

## Modo express

1. Lave y trocee el puerro; sale las pechugas de pollo.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, remueva, cierre la tapa y programe el menú Presión a 135 ° durante 20 minutos.
3. Sirva el pollo caliente y con la salsa de nata por encima.