

Pollo a mi manera

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 40 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La carne picada se estropea con mayor facilidad que una pieza entera. Se recomienda comprar la carne el mismo día que se vaya a utilizar seleccionado una pieza magra.

Modo express

1. Triture la cebolla, el puerro y las nueces; mézclelas con la carne picada, el vinagre y las pasas y sazone con sal.
2. Rellene el pollo con la mezcla y átelo con el hilo de cocina para que no se salga el relleno.
3. Vierta el aceite en la cubeta, introduzca el pollo relleno, rocíelo con el coñac y cierre la tapa.

4. Programe el menú Presión a 135° durante 40 minutos.