

# Pollo con queso y estragón

Publicada por:

[imprimir](#)

- 25 '
- 30 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Utilice queso light y nata ligera como ingredientes de esta receta para conseguir un plato más ligero.

## Modo express

1. Lave, pele y corte en dados regulares la cebolla, la zanahoria y los champiñones; pique el estragón.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, menos el pollo y el queso. Remueva, disponga las pechugas encima y cúbralas con el queso.
3. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 30 minutos.
4. Si desea las pechugas más hechas, deje reposar el pollo durante 5-10 minutos en la cubeta antes de abrir la tapa.