

# Gallina en pepitoria

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 45 '
- 4



Comentario nutricional

La gallina contiene más grasa que la carne de pollo que consumimos habitualmente, por lo que se recomienda consumirla de forma esporádica.

## Modo express

1. Limpie la gallina, córtela en trozos y sazónela con sal.
2. Pique el ajo y la cebolla.
3. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, menos los huevos. Programe el menú Presión a 135º durante 45 minutos.
4. Al finalizar el programa, abra la tapa, añada los 2 huevos y vuelva a cerrar. Guarde 10 minutos antes de servir.