

Pollo a la cerveza de Beatriz Conde

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 50 '
- 4



Modo express

1. Picar la cebolla y los ajos. Limpiar los muslos de pollo.
2. Poner el aceite en la cubeta y programar el menú freír/sofreír 30 min a 180°C. Introducir los muslos de pollo y dorarlos un poco.
3. Retirarlos y reservar. Añadir en el mismo aceite la cebolla rallada y el ajo y sofreír durante 3 minutos.
4. Añadir el pollo y remover un poco. Introducir los demás ingredientes, remover nuevamente.
5. Cancelar el programa y cerramos la tapa. Programamos el menú Presión durante 20 minutos a 135°C.
6. Servir y a disfrutar.