

Pollo con aceitunas por Mirian Reyes

Publicada por:

[imprimir](#)

- 7 '
- 15 '
- 4



Modo express

1. Picamos la cebolla, los pimientos y el ajo. Lo ponemos en la cubeta Chef Plus Induction con un chorrito de aceite y programamos menú/sofreir 15 minutos a 180º.
2. A parte sazonamos el pollo y cuando la verdura este pochada añadimos el pollo y lo doramos por ambos lados.
3. Añadimos el resto de ingrediente:1 hoja de laurel, aceitunas; 1 medida de tomate triturado, sal y azúcar.
4. Programamos el menú carnes.