

Muslos de pollo estofados de Beatriz Conde

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 30 '
- 4



Modo express

1. Rallamos la cebolla, picamos el ajo y troceamos la zanahoria y las patatas. Limpiamos los muslos de pollo.
2. Ponemos en la cubeta de Chef Plus Induction: el aceite, la cebolla rallada, y la zanahoria y programamos menú freir/sofreir durante 10 minutos a 180.
3. Pasados 5 minutos ponemos los muslos de pollo, el ajo, la rama de laurel y los demás ingredientes. Movemos un poco y dejamos que el programa termine.
4. Cuando acabe programamos el menú horno 20 minutos a 180.

¡Y listo para comer fácil y rico!