

Pollo al Cava con guarnición de arroz de Martha Parella

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 30 '
- 4



Modo express

1. Cortamos la cebolla en trozos pequeños, limpiamos y laminamos los champiñones. Cortamos también las pechugas a dados. Ponemos un buen chorro de aceite en la cubeta de la Chef Plus Induction en el menú freir/sofreir y la tapa abierta.
2. Introducimos el pollo, salpimentamos y lo salteamos un poco. Lo retiramos y reservamos.
3. Añadimos la cebolla, la sofreímos y cuando esté translúcida, añadimos los champiñones, dejamos que el programa termine y que tome un bonito color dorado.
4. Incorporamos el pollo en la cubeta de Chef Plus Induction. Ponemos el cava, agregamos una cucharada de azúcar y programamos el menú a fuego lento con

la tapa abierta.

5. Mezclamos los ingredientes y dejamos que se evapore el alcohol, añadimos la nata líquida, y rectificamos de sal. Cerramos la tapa hasta que termine el programa y lo servimos con arroz hervido (yo en este caso lo he salteado con unos guisantes y unas puntas de trigueros).

NOTA: el azúcar le quita la acidez al cava.