

Pollo con verduritas de Cristina Menendez

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 30 '
- 4



Modo express

1. Cortamos los cuartos de pollo en tres o cuatro trozos cada uno. Programamos nuestra Chef Plus Induction a 180º por 30 minutos, echamos el aceite y empezamos a sofreír el pollo y la cebolla a la vez cuando va tomando colorcito, echamos el ajo para que no se nos queme. A continuación, añadimos el puerro, los pimientos y los guisantes, la hoja de laurel, el agua, el vino, la media pastilla de caldo de pollo y si queremos (es opcional) azafrán en polvo. Damos unas vueltecitas a esto y cerramos la tapa.
2. Dejamos pasar el tiempo restante (unos 20 minutos aproximadamente) y listo para comer.

Está delicioso y jugosito pues se queda con mucha salsita y muy buena de sabor.