

# Estofado de pollo de Mireia Nogué

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 25 '
- 4



## Modo express

1. Pelamos y troceamos las patatas pequeñas, las zanahorias y la cebolla. Troceamos los champiñones y los pimientos.
2. Añadimos todos los ingredientes en la cubeta de Chef Plus Induction y ponemos agua hasta que estén bien cubiertos, pero sin sobrepasar el límite indicado en al cubeta. Salpimentamos.
3. Programamos el menú presión 25 minutos a 135º