

POLLO CON champiñón y guisantes



Ingredientes:



800 g de pollo (cuartos traseros)



200 g de champiñón



30 ml de vino blanco



Pimienta negra molida



100 g de guisante fresco



60 ml de aceite de oliva



1 c.s. Peregil picado



½ pimiento rojo



½ pimiento verde



Laurel



Sal

Preparación:

- Parte los cuartos traseros por la mitad y salpimientalos. Limpia los champiñones de la tierra con un cuchillo o paño húmedo y córtalos en cuartos o en láminas. Pica los pimientos en trozos. Reserva todos los ingredientes.
- Echa 1 c.s de aceite de oliva en la olla, selecciona el programa **Estofar** y la opción **Largo**. Ajusta la temperatura a 160°C y el tiempo a 20 minutos. Pulsa el botón de **Inicio** para la **fase 1** y dora el pollo en con la **tapa abierta**. Una vez que esté dorado, añade los guisantes, los champiñones y los pimientos cortados y dóralos.
- Cuando acabe la fase 1, sin modificar el programa añade el vino blanco, el laurel, la pimienta negra molida y una pizca de sal. **Cierra la tapa** y bloquéala con el botón giratorio. Ajusta el tiempo a 20 minutos y pulsa el botón de **Inicio** para **fase 2**.
- Se sirve el pollo acompañado las patatas fritas o arroz blanco.

RACIONES: 4-6

Programa: Estofar

Calorías por porción (con 12 porciones): 329 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 40 min.

AutoCook Pro - 40 min.