Recetas SAL Y PIMIENTA



PLATOS PRINCIPALES

Jamoncitos de pollo a la cerveza

45min · 4 raciones · 393 kcal

Ingredientes

- 1 kg de jamoncitos de pollo
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 1 vaso de cerveza
- 1/2 vaso de vino blanco
- Azafrán
- Cúrcuma
- 2 hojas de laurel
- Sal y pimienta
- Aove

POR RACIÓN

Proteínas	33 g
Grasas	21 g
Hidratos	9,4 g
Fibra	1,5 g

Elaboración

1. Cocinar 50 minutos, 25 minutos por cada lado
2. Añadir los champiñones a los 25 minutos, antes de darle la vuelta al pollo
3. Al echar la cerveza y el vino, esperar unos minutos a fuego medio-alto hasta que se evapore el alcohol, y después añadir los jamoncitos

RECOMENDACIONES

Si tienes champiñones frescos, mejor. No es necesario triturar la salsa, pero si trituras la cebolla, la zanahoria, etc., queda una salsa más sabrosa y espesa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta