Pollo a la Salsa Inglesa

Ingredientes:

Pollo deshuesado

500 gr.

Crema de leche

150 gr.

Salsa Inglesa (envasada)

4 cdas.

Fécula de maíz

1 cdita.

Sal y pimienta

a gusto

Procedimiento:

Cortar el pollo en cubos de 1 centímetro y medio y salpimentar.
Batir con un tenedor en la Olla MicroCheff la crema de leche con la fécula, la salsa inglesa, la sal y la pimienta durante 1 minuto. Agregar el pollo y mezclar. Tapar y llevar a cocción por 5 minutos a potencia máxima.
Al finalizar destapar revolver y cocinar 1 minuto más.

Phoca PDF

Phoca PDF