

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- Un pollo a trozos
- 1 cebolla grande
- Champiñones
- Un vaso de caldo, o una pastilla
- Una lata de cerveza ( 330ml
- sal, pimienta, aceite

**Preparación:**

## Paso 1

Pondremos una cazuela con aceite y pondremos los trozos de pollo con sal y pimienta. Echaremos la cebolla picada. Lo dejaremos que se vaya dorando todo. Cuando este dorado, echaremos la lata de cerveza y lo dejaremos unos minutos ,para que se evapore el alcohol. le pondremos el vaso de agua de caldo, o en su lugar una pastilla de caldo.

## Paso 2

Lo dejaremos cocer. Mientras limpiaremos los champiñones. Cuando hayan pasados unos 15 minutos, los echaremos a la cazuela. Lo dejaremos cocer hasta que este e, unos 15 minutos más o menos, o si os Probaremos la salsa, la ponemos al punto de sal y listo. Si veis que durante la cocción se va secando, le ponéis un poco de agua.gusta muy cocido lo dejáis un poco más.