

**Creador:** karmela **Recetizador:** Rlópez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

freir el pollo , en la misma aceite dorar la cebolla y las zanhorias pasarlo a una cazuela para hacerlo a fuego lento y rociarlo con la lata de cerveza y la pastilla de caldo 30 minutos lentamente , cundo acabe sacar los trozos de pollo y pasasr por la minipimer la salsa.

## Ingredientes para 4 personas :

- ?4 muslos y contramuslos de pollo
- - 1 cebolla grande
- 5 o 6 zanahorias
- - Aceite - Sal
- 1 lata de cerveza
- 1 Pastilla caldo pollo

## Preparación:

### Paso 1

si no quieres pasar la cebolla y zanahorias puedes dejarlo tal cual