pollo ala cerveza

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** Inmaculada Ramo



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