

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 :

- 1 pollo troceado
- 1 l leche
- 2 Zanahorias
- - 1 cebolla grande
- pimienta nuez moscada
- , aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

En una sartén mediana, calentar una pequeña cantidad de aceite. Una vez que el aceite esté bien caliente, debemos freír el pollo hasta que esté bien dorado. Luego lo reservamos. A continuación cortamos la zanahoria en rodajas y picamos bien la cebolla. Después colocamos la cebolla a sofreír en una cazuela. Una vez que estén transparentes, añadimos la zanahoria en rodajas y dejamos que se cocinen por unos minutos. Luego, a la preparación, le agregamos el pollo y cubrimos todo con leche, un poco de sal, pimienta y nuez moscada (todo a gusto). Dejamos cocinando la preparación hasta que el pollo esté cocido.

Paso 2

Cuando el pollo está en su punto , lo sacamos de la cazuela y pasamos la batidora ,cuando esté bien fino volvemos agregar el pollo 2 minutos mas .