

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** tania Segura



**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 dorada. 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 .