

Gumbo de pollo

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 20 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 

Comentario nutricional

La mejorana es una hierba aromática que añade al plato propiedades antioxidantes.

Modo express

1. Pele los ajos y las cebollitas; lave y pique el perejil. Salpimiente el pollo y corte las salchichas en rodajas.
2. Disponga todos los ingredientes, excepto las alcaparras, en la cubeta Chef Plus Induction, sazone con sal y mejorana y remueva antes de verter las 3 medidas de agua.
3. Cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 20 minutos. Al terminar, añada las alcaparras, los tomates cherry y espolvoree el perejil. Tape y deje reposar 5 minutos.

***Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction:** todos los ingredientes se mantienen igual excepto:

- 3 medidas de agua.