

Pollo con vino tinto

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 30 '
- 4



Comentario nutricional

El alcohol de bebidas como el vino se pierde al evaporarse durante la cocción dejando un sabor y aroma que enriquece el plato.

Modo express

1. Pele y trocee el tomate, pique la cebolla y el ajo y trocee el pimiento.
2. Introduzca todos los ingredientes en la Chef Plus Induction, remueva, cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 30 minutos.