

Pollo al ajillo con setas



Ingredientes

5 ó 6 dientes de ajo
40 gr de aceite de oliva
50 gr de vino blanco
1 kg de contramuslo de pollo sin piel y sin grasa, troceado
1 cda de sal
200 gr de setas de cardo o shitake en trozos
1 cta de cúrcuma
1 pellizco de pimienta molida
2 ramitas de perejil
50 ml de agua

Personas: 4 pax
Tiempo total: 35 min
Preparación: 5 min
Cocinado: 30 min
Dificultad: baja

Preparación

Ponga los ajos picados con el aceite en una sartén y sofría durante 3 minutos a baja temperatura sin que se quemen.

Añada el pollo troceado y rehogue durante 3 minutos, removiéndolo.

Añada el vino blanco, la sal, la pimienta, la cúrcuma, el agua y cocine durante 20 minutos.

Añada las setas troceadas y cueza durante 4 minutos.

Vierta en una fuente y sirva inmediatamente.

Ponga unas ramitas de perejil para adornar.

Nota,- Podemos acompañar este plato con un cacito de arroz o una patata cocida previamente en el microondas.

Pollo al ajillo con setas(thermomix)



Ingredientes

5 ó 6 dientes de ajo
40 gr de aceite de oliva
50 gr de vino blanco
1 kg de contramuslo de pollo sin piel y sin grasa, troceado
1 cda de sal
200 gr de setas de cardo o shitake en trozos
1 cta de cúrcuma
1 pellizco de pimienta molida
2 ramitas de perejil
50 ml de agua

Personas: 4 pax
Tiempo total: 30 min
Preparación: 0 min
Cocinado: 30 min
Dificultad: baja

Preparación

Ponga en el vaso los ajos y el aceite. Pique 5 seg/vel 7.
Añada el pollo troceado y las setas y sofría 10 min/120º/giro inverso/vel cuchara.
Añada el vino blanco, la sal, la pimienta, la cúrcuma y el agua.
Coloque el cestillo sobre la tapa en lugar del cubilete y programe 20 min/varoma/giro inverso/vel cuchara.
Vierta en una fuente y sirva inmediatamente.
Ponga unas ramitas de perejil para adornar.

Nota,- Podemos acompañar este plato con un cacito de arroz o una patata al vapor que previamente habremos puesto en el recipiente varoma.