



POLLO A LA CERVEZA CON VERDURAS

Ingredientes:

- 1 pollo entero cortado en piezas
- ¼ taza de aceite vegetal (65 ml)
- 250 gr de tocino de pavo cortado en tiritas
- ¼ pieza de cebolla blanca picada finamente
- 1 diente de ajo picado finamente
- 1 pieza de pimiento morrón rojo en tiritas
- 1 pieza de pimiento morrón verde en tiritas
- 1 pieza de pimiento morrón amarillo en tiritas
- 200 gr de champiñones limpios y rebanados
- 1 botella de cerveza clara (355 ml)
- 1 litro de caldo de pollo
- Sal al gusto

Procedimiento:

1. Calienta el aceite en una olla y sella las piezas de pollo. Una vez selladas, retira y reserva.
2. En la misma olla fríe el tocino y posteriormente añade la cebolla y el ajo. Cocina hasta acitrónar. Añade los pimientos en tiritas y los champiñones. Deja cocer durante 5 minutos.
3. Vierte la cerveza y deja hervir. Posteriormente agrega nuevamente las piezas de pollo junto con el caldo y la sal al gusto.
4. Cocina durante 25 minutos o hasta que el pollo termine de cocerse.
5. Sirve caliente acompañado de arroz blanco.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6