

Hoy he preparado un plato con un resultado espectacular. Muy fácil y rápido de preparar. Además tendremos para repetir otro día.

El pollo es una carne barata y el resultado obtenido es muy sabroso.

¡Me olvidé de hacer la foto del plato! La falta de práctica con el blog.

Ingredientes:

- Un Pollo entero troceado que he salado.
- Un sobre de sopa de cebolla
- 100 grs de Champiñones enteros. Yo no tenía y usé champiñones en lata.
- Dos latas de cerveza
- 4 Patatas cortadas a cuadraditos.

Preparación:

1. Echar un pequeño chorro de aceite en la cubeta y poner el menú plancha.
2. Marcar el pollo hasta que cambie de color, unos 11 minutos. Yo voy echando y dorando los trozos poco a poco. Todos no caben en la cubeta.
3. Cuando todos los trozos estén dorados. Echarlos de nuevo en la cubeta.
4. Echamos el sobre de sopa de cebolla.
5. Toca echar 2/3 de las latas de cerveza. Los 2/6 que sobran me lo bebí.
6. Echamos un chorreón generoso de salsa de barbacoa.
7. Toca echar las patatas y los champiñones.
8. Añadimos un poco de sal.
9. Con una cuchara de palo, removemos todo para integrar los ingredientes.
10. Programamos 15 minutos en cocina, alta presión.
11. Programo la olla para que esté listo en 5:30 horas. En mi olla GM D, cuento las horas que faltan para comer y añado 30 minutos. Como quiero que esté listo a las 2:00 PM y son las 9:00 AM, programo 5:30 horas.
12. Dejamos despresurizar sola.