

# CUARTOS DE POLLO



## CON SALSA HUERTANA



### INGREDIENTES

6 Contra-muslos de pollo.

### SOFRITO:

70 gs de aceite.

200 gs de cebolla.

50 gs de zanahoria

2 dientes de ajo.

### RESTO:

1 bote  $\frac{1}{2}$  de tomate natural triturado.

30 gs de azúcar.

2  $\frac{1}{2}$  calditos de carne o sal y pimienta

200 gs de champiñones fileteados gruesas.

Hojas de albahaca fresca.

### PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso, todas las verduras del sofrito, programe 4 segundos velocidad 5.
2. Añada el aceite, programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3  $\frac{1}{2}$ .
3. Incorpore el tomate, azúcar, los calditos y la pimienta.
4. Ponga los cuartos de pollo enteros horizontalmente, el champiñón y programe 40 minutos temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.
5. Cuando le falten 2 minutos, incorpore las hojas de albahaca, deje algunas y trocéelas con una tijera muy picaditas y échelas por encima, rectifique la sazón.
6. Sírvese con arroz blanco, patatas al vapor, a su gusto.

**NOTA:** Puede hacer la guarnición perfectamente al mismo tiempo si decide hacer patatas al vapor, poniéndolas en el recipiente Varoma. Como tenemos mucho tiempo de programación, puede ponerlas durante 30 minutos, y no hace falta que sean muy pequeñas También puede poner zanahorias o cualquier otra verdura. Mari Carmen López 918-454-334 y/o 661-583-431  
<http://www.todothermomix.com> [Mari-Carmen@todothermomix.com](mailto:Mari-Carmen@todothermomix.com)