



Pollo al disco

🕒 Tiempo 1 h 15" 👤 6/8 Personas



Javier Rosenberg
Influencer Calisa

Ingredientes

- 1 pollo entero (2,2 a 2,5 kg)
- 3 cebollas medianas
- 2 morrones (rojo y verde)
- 2 zanahorias medianas
- 2 cebollas de verdeo
- 4 dientes de ajo
- 4 papas medianas
- 500 ml de cerveza (1 vaso grande)
- 200 ml de crema de leche
- 1 cda de almidón de maíz disuelto en ½ taza de leche
- Aceite c/n
- Sal, pimienta, pimentón y condimentos a gusto

Preparación

Paso 01

Trozar el pollo y sacar la piel. Luego, en una bandeja preparar con sal y rociar a gusto con un pimentero. Paso siguiente cortar cebolla, morrones, cebolla de verdeo, zanahoria y aplastar unos dientes de ajo.

Paso 02

Una vez colocado el disco en el fuego, agregar aceite y poner el pollo, dorar de ambos lados y luego retirar todo. Una vez hecho esto arrojar dentro del disco las verduras previamente cortadas, mientras se cocinan cortar unas papas y agregarlas en la cocción. Dejar dorar unos instantes y volver a poner el pollo.

Paso 03

Revolvemos y agregamos 500ml. de cerveza (un vaso grande) y dos cucharadas grandes de crema. En un tazón mezclar almidón de maíz con leche y verterlo en el disco, revolver hasta conseguir la cocción deseada.