

Un receta fácil y deliciosa: Pollo ángel en olla de cocción lenta

11/06/2024



Algunas recetas geniales tienen que ver con cocinar desde cero. Esta no es una de esas recetas. Se trata de combinar pollo con cinco ingredientes abreviados y su olla de cocción lenta y terminar con una comida deliciosa que básicamente no requirió ningún esfuerzo por su parte. Tal vez el pollo ángel en olla de cocción lenta se llame así porque fue enviado del cielo... o tal vez porque está cubierto sobre pasta de cabello de ángel. Nunca sabremos.

Seguramente esto alimenta a una multitud, así que siéntete libre de reducir la receta según sea necesario. Pero no vas a

creer lo fácil que es. ¿Listo?

Bueno. Primero, coloca seis pechugas de pollo en la olla de cocción lenta. (Aquí está bien deshuesar y sin piel).



Luego, en la estufa, combinaré queso crema, un poco de mantequilla, un poco de vino blanco, una lata de crema de pollo y un paquete de aderezo italiano en una cacerola.



Calienta hasta que se derrita y luego vierte esa salsa sobre el pollo en la olla de cocción lenta.



Ciérrelo y cocine a fuego lento durante cuatro a seis horas. Seis te darán más pollo desmenuzable, pero cuatro está bien. En otras palabras, tienes cierto margen de maniobra, lo cual siempre es bueno.



Colóquelo sobre un poco de pasta de cabello de ángel y obtendrá una comida completa, completa con una salsa cremosa, sabrosa y deliciosa y un pollo tierno y jugoso. ¿Y tomó, cuánto, seis minutos para entrar en la olla de cocción lenta? ¿Enviado por los ángeles? ¡Tú decides!



Fuente: www.culinaryrecipes.top