



Ingredientes:

2 zancas de pollo y 2 alitas troceadas, una cebolleta, un diente de ajo, una cucharada de aceite, una cucharada de vino blanco, una cucharada de curri, sal.

Preparación:

Salamos el pollo y lo doramos con la olla abierta y el aceite en menú carne. Cuando este dorado sacamos y reservamos.

Añadimos la cebolla y el ajo bien picados y rehogamos. Si nos gusta muy deshecha podemos programar la olla con la tapa cerrada dos minutos en menú cocina.

Añadimos el pollo y el curri, removemos bien y ponemos el vino blanco. Tapamos de nuevo la olla y ponemos menú pollo. Cuando se pueda abrir sólo nos queda emplatar y espolvorear un poco de perejil picado.