



<https://www.mepillasquisando.com>



POLLO A LA CERVEZA CON VERDURAS Y PATATAS



INGREDIENTES:

- 600 gr. De Pollo.
- 1 Lata de Cerveza o un Vaso grande.
- 300 gr. De Champiñones (a ser posible pequeños).
- 1 Cebolla.
- 1 Latilla de Guisantes.
- 50 gr. De Harina de Trigo.
- 3 Dientes de Ajo.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.
- Unas ramitas de Perejil.

ELABORACIÓN:

Troceamos el pollo, lo enharinamos y lo freímos, marcándolo para que quede dorado reservamos. En una olla freímos la cebolla, cuando casi que esté agregamos el pollo y la cerveza, dejamos hervir con la olla tapada. Picamos el ajo y el perejil y lo agregamos a la olla. Mareamos un poco los champiñones y los agregamos a la olla junto con los guisantes. Dejamos cocer unos 20 minutos. Siempre procurando que nos quede un poco caldoso. Acompañamos con unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>