



POLLO A LA CERVEZA

- 1 Pollo Troceado
- 1 Cerveza Grande
- 2 Cebollas
- Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta



1 paso: lavar, trocear y echarle sal y pimienta al pollo.

2 paso: en una cazuela cubrir el fondo con aceite de oliva y calentar.

3 paso: trocear la cebolla y dorarla en la cazuela.

4 paso: subir el fuego y echar el pollo a la cazuela durante 5 minutos.

5 paso: bajar el fuego y verter la cerveza en la cazuela.

6 paso: dejamos el pollo 1/2 H cuando reduzca la cerveza y el pollo este dorado ya estaría listo.

7 paso: emplatarlo.