

Alitas de pollo al Curry



Alitas de pollo al curry

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

- **250gr de cebolletas**
- **50 gr de aceite**
- **600 gr de alitas de pollo**
- **2 cucharaditas de curry en polvo**
- **100gr de caldo de pollo**
- **1 pellizco de sal**

PREPARACIÓN

1. Poner las cebolletas y programar 10 min/ Varoma/ Vel 1
2. Incorporar las alitas 10 min/ varoma/ giro inverso/ vel cuchara
3. Incorporar el curry, la sal y el caldo y programar 10 min/ Varoma/ giro inverso/ Velocidad cuchara.

Para evitar salpicaduras poner el cestillo en el bocal para ayudar a la evaporación y evitar salpicaduras.