



INGREDIENTES:

- **Paso 1º:**
- 80 gramos de pimiento rojo
- 80 gramos de pimiento verde
- 130 gramos de cebolla
- 1 dientes de ajo
- 100 gramos de zanahoria
- **Paso 2º:**
- 50 gramos de aceite
- 180 gramos de tomate triturado
- 2 pastillas de caldo de pollo o una cucharadita de sal
- **Paso 3º:**
- 1 kilo aproximadamente de pollo partido en trozos, yo pongo 7 u 8 muslitos (jamoncitos)
- pimienta al gusto
- cayena en polvo (opcional)
- **Paso 4º:**
- 150 gramos de champiñones fileteados
- perejil troceadito con unas tijeras

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso los ingredientes del paso 1 en trozos homogéneos y **trocear 4 segundos en velocidad 5**

2. Añadir los ingredientes del paso 2 y **programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 3 ½. A los 2 minutos puede bajar la velocidad a la 1**

3. Añadir los trozos de pollo, sazonado con la pimienta, (ver como lo coloco en la foto de paso a paso) y **programar 10 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**

4. Incorporar el champiñón y **programar 10 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Al terminar añada el perejil.
Probar el punto de sal.

5. **NOTA:** Mientras se hace el pollo se puede poner en el recipiente Varoma, patatas cortadas en cuadritos pequeñitos, desde el principio que ponemos la temperatura varoma, o no estarían las patatas hechas si no están 18 ó 20 minutos.



