

POLLO ARVEJADO (CHICKEN WITH PEAS)



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2020-09-07

Qualifié par Supercook CL

Proposé par Kitchen Center

Temps total de préparation:

35:10 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1	onion cut in quarter
2	ail
1/2	red bell pepper cut in 2
30 millilitre(s)	d'huile
1	carrot (sliced)
4	skinless chicken drumsticks
100 gramme(s)	unfrozen peas
50 millilitre(s)	Vin blanc
200 millilitre(s)	eau
1	bouillon de poulet
1 cuillère(s) à soupe	oregano
1 cuillère(s) à soupe	smoked paprika or chili powder
	salt to taste
1/2 cuillère(s) à café	poivre

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).

OUTIL



Outil de mélange