

CHUPE DE POULET



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2022-01-26

Qualifié par Supercook CL
Proposé par Kitchen Center Chile

Temps total de préparation: 20:50 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

100 gramme(s)	Fromage Parmesan coupé en morceaux de 3 cm
90 gramme(s)	pain blanc
150 gramme(s)	Oignon coupé en deux
1	Carotte coupée en six
1	Poivron rouge coupé en 4 et épépiné
2	Tomates en dés
50 millilitre(s)	d'huile
800 gramme(s)	filet de poulet
150 millilitre(s)	Vin blanc
500 millilitre(s)	bouillon de poulet
1 pincée	muscade
200 millilitre(s)	crème liquide fraîche
1 gobelet(s)	Ciboulette hachée

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

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