



Pollo Florentino

Ingredientes:

Pollo deshuesado

500 gr.

Cebolla

½

Panceta en cubos

150 gr.

Espinaca

1 atado

Aceitunas negras descarozadas

100 gr.

Perejil picado

2 cdas.

Sal y pimienta

a gusto

Aceite de Oliva (Opcional)

3 cucharadas

Procedimiento:

Cortar el pollo en cubos de 1 centímetro y medio y salpimentar. Cortar la cebolla en cubos de ½

centímetro. Cortar las aceitunas en rodajas. Cortar cada hoja de espinaca en 4 partes. Colocar en la Olla MicroCheff el pollo, la cebolla, la espinaca, la panceta, salpimentar y mezclar bien. Tapar y cocinar a potencia máxima 5 minutos. Al finalizar la cocción destapar con cuidado de no quemarse con el vapor, escurrir el agua, agregar las aceitunas, mezclar y cocinar tapado 1 minuto más. Al terminar regar con el aceite de oliva (opcional) y el perejil.

