



# POLLO CON TOMATE (THERMOMIX)

## INGREDIENTES (4 raciones)

- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 8 filetes de contramuslo de pollo a trozos grandes
- 1 cucharadita de pimentón
- 400g de tomate triturado
- 1 cucharadita de azúcar
- 50g de AOVE

## PREPARACIÓN

1. Poner en el vaso la cebolla, el ajo y el aceite. Trocear 5 seg / Vel 5
2. Sofreír 5 min / 120C / Vel 1
3. Añadir el pimentón y mezclar 10 seg / Vel 3
4. Poner el cubrecuchillas (si no tienes, usa la mariposa), y añadir los trozos de pollo untados en aceite. Rehoga 7 min / Varoma / Vel cuchara
5. Añadir el tomate y el azúcar y programar 30 min / Varoma / inverso / Vel cuchara.  
Cuando falten 10 minutos, mira si tiene todavía mucha agua, y si es así, cambia el cubilete por el cestillo o la tapa anti-salpicaduras.