

# thermomix

## Pollo a la carbonara



**TM-31**

**Preparación: 15 min.**

**Total: 30 min**

**Kcal./Ración: 440,2 kcal.**

**INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:**

- 100 g de cebolla
- 30 g de aceite de oliva
- 150 g de dados de beicon  
o de beicon en lonchas cortado a tiras
- 150 g de champiñones frescos en cuartos o laminados
- 200 g de nata líquida
- 500 g de solomillos de pechuga de pollo sin piel cortados por la mitad salpimentados.

## PREPARACION

- Pon la cebolla y el aceite en el vaso. Trocea 2 seg Vel 5 y a continuación, sofríe 6 min Varoma Vel 1.
  - Añade el beicon y rehoga 6 min Varoma Giro Inverso Vel 1.
  - Incorpora los champiñones y rehoga 3 min Varoma Giro inverso Vel 1.
  - Agrega la nata y calienta 4 min 100º Giro inverso Vel 1.
  - Incorpora los solomillos de pollo y programa 6 min Varoma Giro inverso Vel 1.
- Retira del vaso, vierte en una fuente y sirve con guarnición de arroz blanco.

