

## **Pollo al vino blanco en la olla**

Fuente: Beatriz

Ingredientes:

- Un trasero de pollo por comensal, si el comensal come mucho o tiene mucha hambre añade uno mas por lo menos, porque más vale que sobre que no que falte...
- Un vaso y medio pequeño de vino blanco
- Una cebolla picada, no tiene que ser en trozos pequeños
- Aceite de oliva

En primer lugar salpimentas el pollo y picas la cebolla

Luego en la olla echas el aceite de oliva y pones la cebolla a freír, cuando este dorada echas el pollo y lo rehogas un poco, echas el vino blanco y 2 vasitos o un poco mas de agua, lo tapas y cuando empiece a salir vapor 20 minutos y ya esta... dejas que salga el vapor de la olla y ya tienes un pollo jugosito para comer