Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Ñoquis al horno con pollo a la plancha

20min · 1 ración

Ingredientes

- Filetes de pechuga de pollo
- Ñoquis
- Especias al gusto (sal, ajo, pimienta, pimentón dulce...)
- Aove
- Sal

Elaboración

1. Precalentamos el horno a 180 grados con función aire.
2. Colocamos los ñoquis en una bandeja de horno, ponemos las especias, el aove y llevamos al horno durante 20 min. (hasta que estén doraditos).
3. En una sartén con un chorrito de aove a fuego medio-alto, ponemos los filetes.
4. Servimos todo caliente.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya