Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Pechugas de codorniz con miel, tomillo y salsa de soja

2 raciones

Ingredientes

- Pechugas de codorniz
- Miel
- Tomillo
- Salsa de soja
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta molida

Elaboración

1. Salpimentar las pechugas
2. En una sartén con un chorrito de aceite de oliva, dorar las pechugas por la parte de la piel, darles la vuelta y continuar cocinando
3. Justo antes de retirarlas, añadir miel, tomillo y salsa de soja, mezclar muy bien y retirar sobre la guarnición preferida

RECOMENDACIONES

Acompañar con puré de patatas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya