Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología



PLATOS PRINCIPALES

Fiambre de pollo

2 raciones

Ingredientes

- Una pechuga de pollo entera
- Un poquito de aceite de oliva virgen extra
- Orégano
- Pimienta
- Comino (un poquito)
- Canela (un poquito)
- Pimentón dulce
- Sal

Elaboración

1. Embadurnar el pollo por ambas caras con las especias y el aceite de oliva virgen extra
2. Envolver el pollo
3. Cocinarlo directamente en la freidora de aire o en el horno

RECOMENDACIONES

Usa las especias que más te gusten, incluso cámbialas en cada ocasión.
No desperdicies su jugo, porque le puede dar un toque especial a tus recetas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología
cooknest.app/@cristinasanchez-nutricion · Instagram @cristinasanchez_nutricion