Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología



PLATOS PRINCIPALES

# Baos rellenos de pollo

30min  4 raciones

## Ingredientes

- Baos ya hechos
- Una pechuga de pollo entera
- Cebollino
- Sazonador de barbacoa
- Salsa de soja

## Elaboración

1. Hervir una pechuga de pollo entera durante 30 minutos
2. Dejar enfriar y deshilachar con ayuda de dos tenedores
3. Saltear las tiras de pollo en una sartén con cebollino, sazonador de barbacoa y salsa de soja
4. Rellenar los baos

RECOMENDACIONES

Los baos se pueden comprar ya hechos o hacerlos caseros.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología

cooknest.app/@cristinasanchez-nutricion · Instagram @cristinasanchez_nutricion