MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Boniato relleno

30min 1 ración

Ingredientes

- Boniato
- Pollo
- Espinacas
- Salsa de tomate
- Queso rallado
- Sal, pimienta y aove

Elaboración

1. Precalentar el horno
2. Hacer un corte al boniato, envolverlo en papel de aluminio y llevarlo al horno a 180° durante 30-40 minutos (depende del tamaño)
3. Mientras tanto, cortar el pollo y sazonarlo con especias a gusto
4. Dorar el pollo en una sartén con aove, añadir las espinacas y la salsa de tomate e integrar todo hasta que reduzca el tomate
5. Abrir con cuidado el boniato y machacarlo con ayuda de un tenedor, poner la mezcla de la sartén por encima junto con el queso rallado
6. Llevar al horno en modo grill hasta que se dore el queso

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy