

MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Noodles de pollo con panko

20min 2 raciones

Ingredientes

- Noodles de huevo
- Zanahoria
- Cebolla
- Panko o pan rallado
- Pechugas de pollo
- Sal
- Salsa de soja
- Miel
- Aceite de oliva virgen extra
- Semillas de sésamo

Elaboración

1. Ponemos agua en una cazuela y cuando rompa a hervir añadimos nuestros noodles unos 5 minutos
2. Rallamos una zanahoria y cortamos en juliana una cebolla, que rehogaremos en una sartén con aceite de oliva virgen extra, salsa de soja y miel hasta reducir
3. Incorporamos los noodles e integramos
4. Mientras se hace la verdura, salpimentamos unas pechugas de pollo y pasamos por panko
5. Llevamos a la airfryer a 200° durante 15 minutos o hasta que estén doradas
6. Ponemos los noodles en el plato, la pechuga troceada y añadimos un chorrito de miel y semillas de sésamo

Hecho con CookNest



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