Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Brócoli, calabaza y pollo con salsa tahini

1 ración

Ingredientes

- Brócoli
- Calabaza
- Cebolla
- Pollo
- Un poco de AOVE
- Un par de cucharadas de salsa tahini
- Semillas de sésamo

Elaboración

1. Trocear el brócoli en arbolitos
2. Trocear la calabaza, la cebolla y el pollo en dados
3. Saltear todo en una sartén con un poco de AOVE
4. Cuando esté todo bien hecho, añadir un par de cucharadas de la salsa y dejar unos 3-5 minutos más a fuego medio
5. Una vez emplatado, echar semillas de sésamo por encima

RECOMENDACIONES

Las cantidades no se indican porque la autora suele cocinarlo a ojo, según el hambre y si es comida o cena.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei