Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Lonchas de pollo caseras

8 raciones

Ingredientes

- Pechugas de pollo
- Cúrcuma
- Comino
- Curry
- Ajo
- Pimentón
- Sal
- AOVE

Elaboración

1. Limpiamos bien las pechugas
2. Volcamos sobre ellas todas las especias (una cucharada de postre de cada una para dos pechugas) con un buen chorro de aceite y pringamos las manos para esparcir y cubrirlas bien
3. Las llevamos a un tupper o recipiente hermético y directas a la nevera de 6 a 12 horas
4. Si no tenéis tanto tiempo, también se pueden hacer al momento
5. Metemos las pechugas en la airfryer a 180 grados 20 minutos por cada lado
6. Cogemos el mejor cuchillo que tengas y cortamos en lonchas finitas

RECOMENDACIONES

Cortado en tiras también sirve para unas fajitas. El creador lo sirvió con pan de maíz, aguacate, tomate y queso untable.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei