Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Fiambre de pollo casero

2h30 · 6 raciones · 165 kcal

Ingredientes

- 3 pechugas de pollo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de romero
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de sal

POR RACIÓN

Proteínas	23 g
Grasas	7,3 g
Hidratos	1 g
Fibra	0,3 g

Elaboración

1. Marinamos el pollo en la nevera durante 2 horas
2. Horneamos 33-35 min a 180 grados en la airfryer
3. Horneamos 40 min a 180 grados en el horno

RECOMENDACIONES

Ideal para ensaladas, tostadas o lo que más te guste. Se usó aceite de oliva con limón de La Chinata.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta