

SUPREMAS DE POLLO CAMPESTRE



Ingredientes

5 Supremas (pechugas deshuesadas) de pollo de tamaño normal

1 Tableta de caldo cebolla ajo MAGGI®

¼ Taza de aceite

½ Taza de vino blanco

1 Taza de agua caliente

1 Taza de hojas de perejil limpias

2 Hojas de laurel

½ Cucharadita de orégano

Preparación

1.- Acomoda las supremas de pollo en una fuente apta para horno un al lado de la otra. Aparte en un pocillo mezcla el caldo de cebolla ajo MAGGI® con el aceite de oliva, vino blanco y agua caliente.

2.- Vierte esta mezcla sobre el pollo y acomoda en la superficie las hojas de laurel, perejil y orégano. Agrega un toque de pimienta y lleva a horno fuerte durante 30 minutos hasta cocerlas bien.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	148 Kcal
Proteínas:	17.1 g
Grasa Total:	7.2 g
Colesterol:	51,2 mg
H. de Carbono:	0.7 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	511 mg

Nota

Al momento de servir, puedes agregar otro toque de perejil cortado finamente para aportar frescura a la preparación.