



Dificultad:
Baja



Porciones:
4



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	296 Kcal
Proteínas:	25.0 g
Grasa Total:	11.7 g
Colesterol:	74 mg
H. de Carbono:	21.7 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	634 mg

POLLO A LAS FINAS HIERBAS CON PURÉ PICANTE

Ingredientes

- 1 Pechuga de pollo deshuesada (2 filetes) partidos en mitades a lo largo
- 1 Sobre de JUGOSO AL SARTÉN MAGGI® de Finas Hierbas
- 4 Papas grandes
- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 Taza de leche caliente
- 2 Cucharadas de ají en pasta

Preparación

1.- Cocina las papas cortadas en cubos a partir de 1 litro de agua fría con un toque de sal a fuego fuerte durante 15 min aprox. hasta cocerla bien. Retira el agua y agrega la mantequilla con un toque de sal y pimienta, comienza a moler agregando leche caliente poco a poco hasta obtener una molienda cremosa. Finaliza con la pasta de ají integrándola completamente.

2.- Para el pollo extiende la hoja del sazónador JUGOSO AL SARTÉN MAGGI® de Finas Hierbas, coloca una pieza de pechuga de pollo, presiona ligeramente con la otra parte de la hoja y deja en la sartén a fuego bajo sin añadir aceite durante 7 a 8 minutos por lado hasta cocer bien el pollo. Una vez lista, retira a hoja y acompaña con el puré de papas picante.

Nota

Acompaña tu preparación con una ensalada fresca a base de lechugas o tomates como más te guste.