



## TUTITOS DE POLLO ASADOS

### Ingredientes

- 1 Tableta de caldo pollo de campo MAGGI®
- ¼ Taza de agua caliente
- ¼ Taza de vino blanco
- Finas hierbas a gusto (romero, tomillo, salvia, etc.)
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Bandeja de tutitos de alas pollo (800 g)
- Pimienta recién molida a gusto

### Preparación

1.- En un pequeño bowl junta la tableta de caldo pollo de campo MAGGI® con la taza de agua caliente, el vino blanco y las finas hierbas. Revuelve para homogenizar los ingredientes.

2.- Condimenta con esta preparación los tutitos de pollo y remueve para impregnar bien todo el sabor. Luego acomoda los tutitos de pollo en una bandeja o fuente apta para horno, espolvorea un toque de pimienta y hornéalos a temperatura alta de 180°C durante 25 a 30 min. hasta dorarlos y cocerlos completamente.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
4



Tiempo:  
30 minutos

### Información Nutricional

Energía:	281 Kcal
Proteínas:	25.0 g
Grasa Total:	17.5 g
Colesterol:	124. mg
H. de Carbono:	0.7 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	642 mg