

AROS DE CEBOLLA CRISPY



Dificultad:
Baja



Porciones:
4



Tiempo:
30 minutos

Ingredientes

- 1 Huevo batido
- 3 Cebollas medianas cortadas en aros
- 1 Base para pollo crispy MAGGI®
- 1 ½ Cucharada de mantequilla

Preparación

1.- Bate el huevo en un bowl a medio espumoso y agrega al mismo bowl los aros de cebolla, remueve para impregnar bien con el huevo y que queden bien humedecidos.

2.- Luego pasa cada uno ellos por la base para pollo crispy MAGGI® con el cuidado que queden bien adherida. Déjalos sobre una lata para horno.

3.- Coloca un trocito pequeño de mantequilla sobre cada uno de ellos y lleva a horno alto de 180°C a 200°C durante 20 a 25 min. aproximadamente hasta cocerlos completamente y dorarlos. Una vez listos retíralos del horno y sírvelos de inmediato.

Sugerencia

Puedes servirlos como snack acompañados con salsa tártara o golf como más te guste.

Información Nutricional

Energía:	187 Kcal
Proteínas:	5.0 g
Grasa Total:	6.9 g
Colesterol:	64.0 mg
H. de Carbono:	27.0 g
Fibra Dietética:	2.10 g
Sodio:	468 mg