



MARINADA CAMPESTRE PARA POLLO A LA PARRILLA

Ingredientes

- 1 Tableta de caldo pollo de campo MAGGI®
- ½ Taza de mostaza
- 1 Cucharada de orégano
- ½ Taza de aceite de oliva
- ½ Cucharadita de pimienta molida fina
- Sal a gusto
- 5 Pechugas de pollo enteras o tutos cortos

Preparación

1. Junta todos los ingredientes con la tableta de caldo pollo de campo MAGGI® previamente desmenuzada y revuelve bien hasta homogenizar, baña el pollo con esta preparación y reposa durante 30 minutos como mínimo.

2. Cocina en horno o en parrilla como más te guste durante 40 min aprox. hasta cocer completamente, agrega sal si es necesario, porciona y sirve de inmediato acompañado de una ensalada de lechuga con palta o la que más te guste



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 597 Kcal |
| Proteínas: | 61.0 g |
| Grasa Total: | 37.0 g |
| Colesterol: | 169. mg |
| H. de Carbono: | 2.0 g |
| Fibra Dietética: | 0 g |
| Sodio: | 858 mg |