



## 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