



Pollo con cereales

Esta receta es uno de los platos favoritos de nuestro Chiquisaurio para la cena. A él le encanta el pollo lo ve hasta en las nubes.

Ingredientes

2 pechugas de pollo

Aceite de oliva

Pimentón dulce (opcional)

Sal

250 gramos de cereales de hojuelas de maíz



Preparación

Cortar las pechugas en forma de taquitos (nugets) o tiras, según se prefiera. Humedecerlas en aceite de oliva y rebozarlas sobre los cereales picados o enteros, salar y espolvorear con el pimentón e introducir al horno precalentado por 7 minutos a 180 ° C. Pueden dorarse con 2 minutos de grill.

¡Queda riquísimo y es un alimento muy sano!

10

