



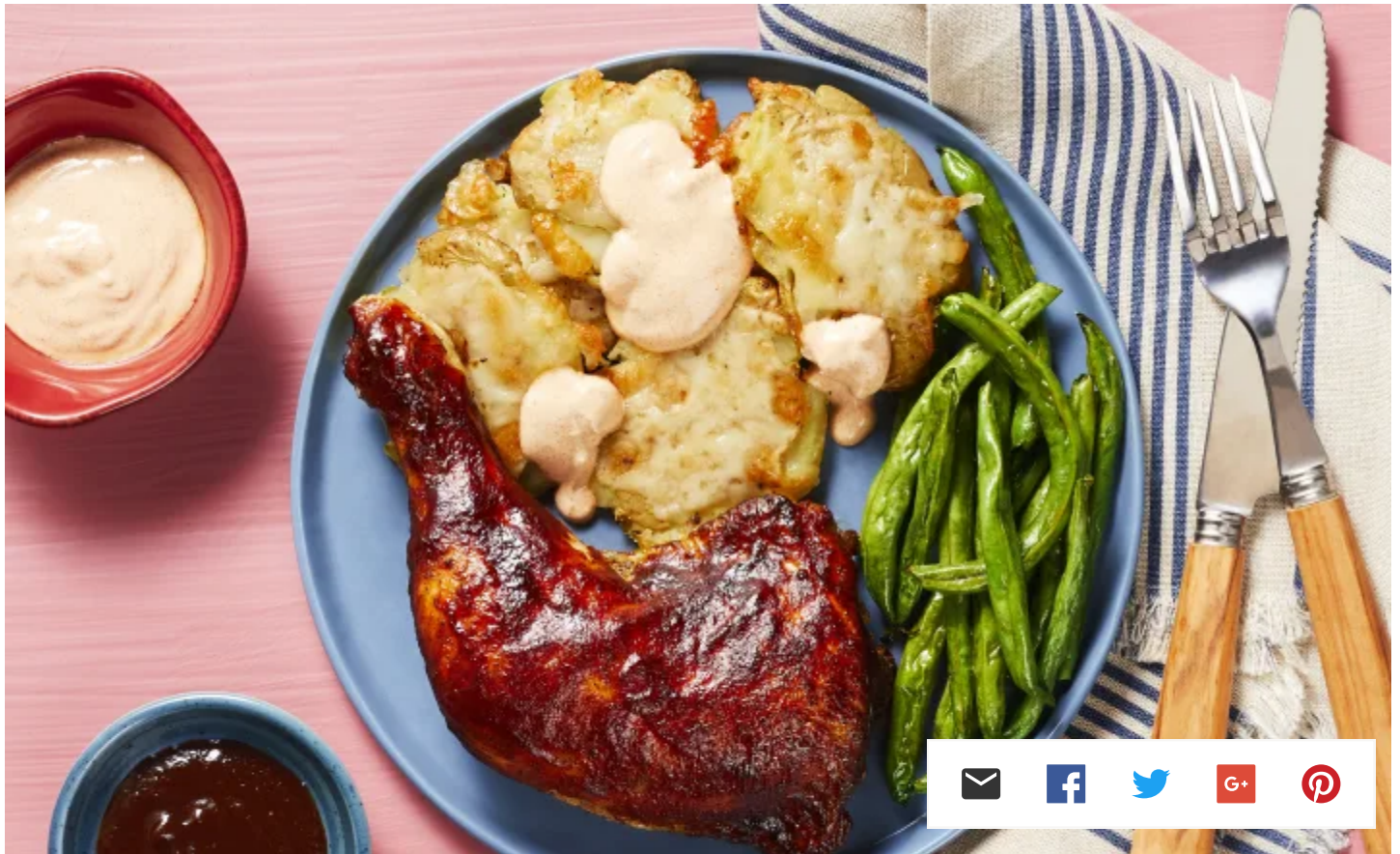
🏠 Archivo de recetas > Recetas Americanas

SAY "MMM, YES" TO
AMERICA'S MOST POPULAR MEAL KIT



\$30 OFF

INCLUDING
FREE SHIPPING
ON YOUR FIRST BOX



Patas de pollo glaseadas a la barbacoa

con alevines rotos con queso y judías verdes tostadas

VER NUESTROS PLANES

Cuando se trata de pollo, siempre buscamos dos cosas: piel dorada y crujiente y carne jugosa y sabrosa. Entra: estas patas de pollo asadas. Son todo eso y algo más, el "algo" es un glaseado de barbacoa pegajoso que realmente los lleva más allá. Se sirven judías verdes, además de nuestro nuevo acompañamiento favorito: papas alevines que se asan, se rompen para crear bordes escarpados y se vuelven a asar con queso hasta que estén perfectamente crujientes, derretidas y doradas. ¿Listo para levantar una pierna a la hora de la cena?

Etiquetas : Calorías inteligentes • Carb Smart • Preparación relámpago • Bandeja de hojas

Energía (kJ)	2510 kJ	Calorías	600 kcal
gordo	25 g	Grasa saturada	8 g
Carbohidrato	44 g	Azúcar	14 g
Fibra dietética	6 g	Proteína	50 gramos
Colesterol	220 magnesio	Sodio	610 magnesio
Debido a los diferentes proveedores a los que compramos nuestros productos, la información nutricional por comida puede variar desde el sitio web hasta lo que se recibe en la caja entregada, dependiendo de su región.			

Ingredientes

Ingredientes ▾

cantidad de porción

2

4

cantidad de porción

2

4

16 onzas

Piernas de pollo

12 onzas

Patatas alevines

6 onzas

Judías verdes

4 cucharadas

Salsa BBQ

¼ de taza

Queso Monterey Jack

(Contiene **leche**)

2 cucharadas

Crema de pimiento rojo ahumado

(Contiene **leche, soja**)

No incluido en su entrega

sal

Pimienta

4 cucharaditas

Aceite de oliva