



COMIDA SALUDABLE Y ECONÓMICA

RECETAS SALUDABLES

Pollo asado con cama de verduras



INGREDIENTES (2 PERSONAS)

- 200g de cuartos de pollo
- 1/2 calabacín
- Aceite de oliva virgen
- 1/2 cebolla
- 1/2 pimiento verde
- Sal
- 1/2 tomate
- 1/2 pimiento rojo
- Pimiento

ELABORACIÓN

1. Lavar y cortar las verduras en laminas.
2. Salpimentar y poner en una bandeja de horno.
3. Colocar encima el pollo (Sin piel o con piel y retiramos tras asarlo) y pintar el pollo con aceite.
4. Hornear a 200°C durante 1 hora y listo.

PRECIO
(APROXIMADO PERSONA)

0,57 €