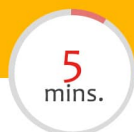
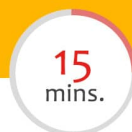




ApanaRoa pollo



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

- 1 Pechuga de pollo
- 1 Huevo
- 1 Sobre de ApanaRoa Limón
- 1 Aceite

Preparación

- 1 Cortar las pechugas de pollo en mariposa que queden abiertas y delgadas.
Para que quede muy delgada envuélvala en papel vinipel o en una bolsa transparente y péguele suavemente para que quede delgada y con un grosor uniforme.
- 2 Cuando la pechuga esté lista agregue sal para condimentarla.
- 3 Bata el huevo y póngalo en un plato hondo.
- 4 Sumerja la pechuga de pollo en el huevo y luego báñela con ApanaRoa tradicional.
- 5 Cuando esté bien cubierta póngala a sofreír en un sartén con aceite.
- 6 Puede acompañarla con una ensalada verde y con cualquier producto de nuestro portafolio.



El Sabor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados